

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2015

Josef Solnický

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti
odborného výcviku SOU**

**Analysis of knowledge of students in Health and Safety in chosen
Secondary School in training department**

Josef Solnický

Vedoucí práce: PhDr. Jaroslava Hanušová, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

2015

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma "Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti odborného výcviku SOU" vypracoval pod vedením vedoucí práce samostatně, za použití uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 10. 4. 2015

.....
podpis

Moc rád bych poděkoval paní PhDr. Jaroslavě Hanušové, Ph.D., vedoucí mé bakalářské práce, za odborné vedení, cenné rady, věcné připomínky, vstřícnost, podporu a velkou trpělivost.

Anotace:

Teoretická část práce obsahuje problematiku bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany obecně, důležité právní předpisy pro BOZP a PO, aplikaci těchto norem na vzdělávání žáků zejména při odborném výcviku a charakteristiku školy a potravinářských učebních oborů, kterých se týká praktická část práce.

Cílem praktické části práce je prostřednictvím dotazníkového šetření zjistit úroveň teoretických znalostí žáků potravinářských učebních oborů Střední školy hospodářské a lesnické ve Frýdlantu o BOZP a PO a zhodnotit rozdíly ve znalostech žáků jednotlivých ročníků a učebních oborů. Následně provedenou analýzou dat z knihy úrazů pak zjistit počty a nejčastější druhy úrazů u žáků potravinářských oborů za poslední 3 školní roky. Porovnáním výsledků dotazníkového šetření a analýzy dat z knihy úrazů vyhodnotit vztah mezi úrovní teoretických znalostí žáků a dodržováním bezpečnostních předpisů v praxi. Na základě závěrů praktické části práce doporučit opatření ke zvýšení bezpečnosti práce žáků při odborném výcviku.

Klíčová slova:

Bezpečnost a hygiena práce, požární ochrana, výchova žáků k BOZP, školní úrazy, učitel odborného výcviku, odborný výcvik.

Annotation:

The theoretical part of this bachelor work contains general issues of Health and Safety and Fire prevention and important legislation concerning these issues and its application in education of students especially during their practical training. The work also contains characteristics of chosen school and its apprenticeships in food industry which are subject to practical part of this bachelor work.

The aim of the practical part of this work is to find out through a questionnaire the level of theoretical knowledge of students in food industry in Health and Safety and Fire prevention during their studies in Secondary School of Economics and Forestry in Frýdlant and to evaluate differences in knowledge of students in various grades and various apprenticeships. Then through extraction of data from the Book of injuries and its analysis over a period of past 3 years to determine the number of injuries and the types of most common injuries. By comparing the results of questionnaire knowledge with analysis from the Book of injuries, possible link between theoretical knowledge of students in Health and Safety and Fire prevention and its keeping during their practical training can be established. On the basis of findings in practical part of this bachelor work we can recommend actions leading to improvement in Health and Safety of students during their practical training.

Keywords:

Health and Safety and Hygiene of work, fire protection, education of students in Health and Safety, school injuries, teacher of practical training, practical training.

Obsah

1 Úvod	9
2 Problematika BOZP obecně	11
2.1 Vybrané historické mezníky BOZP	11
2.2 Problematika BOZP v současnosti	12
2.3 Hygiena práce	13
2.4 Osobní ochranné pracovní pomůcky	14
2.5 Požární ochrana	15
3 Obecná legislativa o BOZP	16
3.1 Zákony upravující problematiku BOZP	16
3.2 Nařízení vlády upravující problematiku BOZP	17
3.3 Vyhlášky upravující problematiku BOZP	18
4 BOZP a odborné vzdělávání	20
4.1 Učitel odborného výcviku a výchova žáků k BOZP a PO	20
4.2 Proškolení žáků potravinářských oborů v problematice BOZP a PO	21
4.3 Pracovní úrazy	23
4.3.1 Školní úrazy	23
4.3.2 Kniha úrazů, evidence a hlášení pracovních úrazů	25
4.4 Osobní ochranné pracovní pomůcky	26
4.5 Zásady BOZP pro potravinářské obory	27
5 Střední škola hospodářská a lesnická ve Frýdlantu	30
5.1 Učební obor Kuchař – číšník	31
5.2 Učební obor Pekař	32
5.3 Učební obor Řezník – uzenář	33
5.4 Odborný výcvik v potravinářských oborech	34
6 Cíle, výzkumné otázky a předpoklady kvantitativního výzkumu	35
7 Cíle a výzkumné otázky kvalitativního výzkumu	36

8 Metodika výzkumu	37
8.1 Kvantitativní výzkum	37
8.1.1 Dotazník.....	37
8.1.2 Popis cílové skupiny	37
8.2 Sekundární analýza dat	38
9 Výsledky výzkumu	39
9.1 Výsledky kvantitativního výzkumu	39
9.1.1 Údaje o respondentech dotazníkového šetření	39
9.1.2 Vyhodnocení úspěšnosti odpovědí podle ročníků	40
9.1.3 Vyhodnocení úspěšností odpovědí podle učebních oborů.....	43
9.1.4 Vyhodnocení nejobtížnější a nejlehčí otázky pro jednotlivé třídy	44
9.1.5 Vyhodnocení dotazníků podle počtu chyb v jednom dotazníku.....	45
9.1.6 Vyhodnocení odpovědí na otevřené otázky	46
9.2 Výsledky sekundární analýzy dat	51
9.2.1 Počty úrazů v potravinářských oborech za poslední 3 roky	51
9.2.2 Druhy nejčastějších úrazů na pracovištích potravinářských oborů za poslední 3 roky	55
10 Diskuze a interpretace dat	57
10.1 Analýza výsledků kvantitativního výzkumu	57
10.2 Analýza výsledků kvalitativního výzkumu	59
10.3 Porovnání výsledků dotazníkového šetření analýzou úrazovosti	60
11 Závěr praktické části bakalářské práce	63
12 Závěr	66
13 Seznam použitých informačních zdrojů	68
14 Seznam příloh	70

1 Úvod

Deset let pracuji jako učitel odborného výcviku pro učební obor kuchař - číšník na Střední škole hospodářské a lesnické ve Frýdlantu. Mám na starosti především kuchařskou část odborného výcviku, která probíhá v odborné učebně a ve školní kuchyni. Zejména při kuchařské praxi žáků v provozu velké školní kuchyně dochází poměrně často k úrazům. Proto je pro mě zvolené téma bakalářské práce po desetileté praxi stále aktuální a řekl bych, že i stále důležitější.

Jako začínající učitel jsem zejména problematiku bezpečnosti práce poněkud podcenil, proškolení žáků prováděl spíše formálně a teprve úrazy žáků vzniklé v důsledku nedostatečně upevněných znalostí teorie a nezažitých návyků v praxi mě důrazně upozornily na její důležitost. I když BOZP a PO věnuji v posledních letech zvýšenou pozornost, setkávám se stále nejen s neznalostmi žáků, ale zejména s nedostatečnými návyky v oblasti bezpečnosti práce a hygieny pracoviště. Tyto neznalosti a nevštípené návyky se pak projevují v poměrně značném množství úrazů vzniklých hlavně při práci v kuchyni.

V teoretické části práce jsem stručně popsal obecnou problematiku BOZP, nastínil její historii i současnost a charakterizoval i jednotlivé oblasti BOZP, zejména hygienu práce, ochranné pracovní pomůcky a požární ochranu. Dále jsem shromáždil důležité právní předpisy týkající se bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany. V samostatných kapitolách jsem stručně vyložil problematiku BOZP ve vztahu k výchově a vzdělávání žáků zejména při odborném výcviku a charakterizoval školu a potravinářské obory, kterých se týká praktická část práce.

Cílem praktické části práce je analýza znalostí žáků o problematice BOZP a PO a jejich dodržování na pracovištích odborného výcviku potravinářských oborů (kuchař - číšník, pekař a řezník - uzenář) na Střední škole hospodářské a lesnické ve Frýdlantu. K analýze znalostí žáků využiji kvantitativní i kvalitativní metodu výzkumu. Nejprve dotazníkovým šetřením zjistím úroveň teoretických znalostí žáků potravinářských oborů z oblasti BOZP a PO v průběhu tříletého studia a zhodnotím rozdíly ve znalostech žáků v jednotlivých ročnících, učebních oborech i oblastech BOZP a PO. Následně provedenou sekundární analýzou dat z knihy úrazů pak zjistím počty a nejčastější druhy úrazů v potravinářských učebních oborech za poslední 3 školní roky. Porovnáním výsledků dotazníkového šetření a výsledků sekundární analýzy dat z knihy úrazů dojde k závěrům o

vztahu mezi úrovní teoretických znalostí žáků a počtem a druhy úrazů na pracovištích potravinářských oborů. Na základě těchto závěrů pak navrhnu doporučená opatření ke zvýšení bezpečnosti práce při odborném výcviku.

2 Problematika BOZP obecně

Žádná pracovní činnost ani žádné pracoviště nejsou zcela bezpečná. Proto existují předpisy a opatření, která chrání pracovníky před negativními důsledky života v pracovním prostředí. Slouží nejen k ochraně před pracovním úrazem a ohrožením nemocí z povolání, ale i před negativními vztahy na pracovišti a dalšími okolnostmi, které mohou přispět ke snížení pracovní a narušení sociální pohody (Neugebauer, 2010).

Soubor těchto technických, technologických a organizačních opatření se nazývá bezpečnost a ochrana zdraví při práci, zkráceně BOZP. BOZP je široký mezivědní obor, jehož cílem je vytvářet systémy pravidel, která chrání zaměstnavatele, zaměstnance, osoby samostatně výdělečně činné, ale i žáky, na odborném výcviku a odborné praxi, neboť na všechny tyto kategorie se požadavky BOZP vztahují (Neugebauer, 2010).

2.1 Vybrané historické mezníky BOZP

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci není výdobytkem druhé poloviny 20. století, ale její tradice sahají až do středověku (cechovní organizace, organizace tovaryšů apod.). V té době se však nejednalo o preventivní opatření, ale hlavně o represivní opatření a podpůrné fondy (Neugebauer, 2010).

Zákonodárství definující požadavky, které bychom dnes zahrnuli do požadavků BOZP, přišlo až s průmyslovou revolucí, i když náznak obsahuje už první známá sbírka zákonů z roku 1686 př. n. l. Chammurabiho zákoník. V rakouském císařství byl vydán první zákon na ochranu dětí v manufakturách v roce 1776. Průmyslový rozvoj v 19. století s sebou přinesl řadu dalších právních dokumentů, které se dotýkají zmiňované problematiky. V roce 1859 byl schválen Živnostenský řád, v červnu 1884 následoval zákon o maximální délce pracovní doby (v hornictví stanovena na 10 hodin denně, v podnicích s více než 20 zaměstnanci na 11 hodin, v malovýrobě nebyla regulována). Legislativní opatření, která se týkala bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, byla přijímána ve všech průmyslových zemích. Např. v Anglii byl uzákoněn zákaz zaměstnávání žen v dolech a v Německu v roce 1869 začal platit Živnostenský řád (Neugebauer, 2010).

Také dozor nad dodržováním bezpečnosti práce má v našich zemích poměrně dlouholetou tradici. V jisté formě existovala tovární inspekce již v letech 1790 až 1825. Obnovena byla v červnu 1883 zákonem č. 117 Říšského zákoníku, kterým byla zřízena

živnostenská inspekce. V roce 1888 byl přijat zákon o úrazovém pojištění dělníků a o rok později zákon o nemocenském pojištění (Neugebauer, 2010).

Bezpečnosti práce byla věnována zvýšená pozornost i za první republiky. Byly převzaty staré rakousko-uherské živnostenské zákony a inspekce bezpečnosti práce podřízená ministerstvu sociální péče a řídící se těmito předpisy pokračovala v činnosti vlastně až do roku 1952. Po druhé světové válce se na zajištění BOZP začaly podílet odborové organizace, v roce 1951 byl vydán zákon o BOZP, jenž ukládal dozorování nad dodržováním bezpečnosti práce jednotné odborové organizaci. V roce 1981 se konala generální konference Mezinárodní organizace práce. Tato konference přijala Úmluvu o bezpečnosti a zdraví pracovníků a o pracovním prostředí. K poslední zásadní změně v zajišťování BOZP došlo k 1. lednu 2001. K tomuto datu byl do českého právního řádu přejat systém zajištění BOZP platný ve všech zemích Evropské unie (Neugebauer, 2010).

2.2 Problematika BOZP v současnosti

Současný přístup k problematice bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v České republice vychází z tzv. nového pojetí BOZP Evropské unie upraveného směrnicí Rady č. 89/391/EHS z roku 1989 o opatření pro zlepšení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (Neugebauer, 2010).

Dnešní pojetí BOZP u nás vychází z dokumentu Národní politika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (2013) a usiluje o omezení pokud možno všech negativních aspektů souvisejících s bezpečností a ochranou zdraví při práci včetně sociálních aspektů jako jsou stres, šikana, obtěžování a nerovné zacházení na pracovišti (Neugebauer, 2010).

Problematika BOZP zahrnuje nejen oblast bezpečnosti práce (bezpečnost technických zařízení, prevence velkých průmyslových havárií apod.) a ochrany zdraví při práci (hygiena práce, pracovní prostředí, ergonomie), ale také tzv. sociální ochranu, tzn. například vztahy zaměstnanců na pracovištích, estetickou úpravu pracovišť, vliv výkonu práce na soukromý život zaměstnanců, ale i dodržování pracovněprávních předpisů (Neugebauer, 2010).

Minimální rámcové požadavky a opatření týkající se BOZP jsou uvedeny v mnoha právních předpisech a podrobněji konkretizovány v prováděcích nařízeních, v českých technických normách a především v interních směrnících jednotlivých firem a institucí.

Právní předpisy většinou předpokládají vyhodnocení konkrétních pracovních podmínek ze strany zaměstnavatele a následné stanovení přesně definovaných požadavků k zajištění BOZP. Zaměstnavatel tak musí vytvořit svůj vlastní systém zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci ve svém podniku, resp. firmě, který je nepřevoditelný na jiný subjekt. Dnes si již požadavky na zajištění BOZP v převážné míře stanovují zaměstnavatelé sami, jen část požadavků je stanovena centrálně a direktivně, případně se jedná o pozůstatky starých právních předpisů, které jsou ještě stále platné (Neugebauer, 2010).

S BOZP úzce souvisí i další charakterizované oblasti: hygiena práce, ochranné pracovní pomůcky a požární ochrana.

2.3 Hygiena práce

Hygiena práce se zabývá zkoumáním a posuzováním vlivů pracovních činností a pracovního prostředí na zdraví zaměstnanců, příp. profesních skupin. Zjišťuje škodlivé faktory pracovního prostředí ohrožující zdraví a stanoví možnosti pro vytváření optimálních pracovních podmínek (Šenk, 2012).

Základní činností oboru v rámci státního zdravotního dozoru je kontrola plnění zákonných povinností v oblasti ochrany zdraví při práci, což jsou zejména požadavky na vybavení pracovišť včetně osvětlení, větrání, zajištění vyhovujících mikroklimatických podmínek na pracovišti, na dodržování hygienických limitů pro fyzikální faktory, chemické škodliviny a prach v pracovním prostředí, ale i na dodržování limitů pro fyzickou zátěž, naplnění ergonomických požadavků pro pracovní místo a pracoviště, dodržování zásad pro práce s biologickými činiteli, vybavení pracovišť sanitárními a pomocnými zařízeními, zásobování pracovišť vodou, ale i zajištění závodní preventivní péče (Šenk, 2012).

V souvislosti s tím je hodnoceno působení fyzikálních faktorů (např. hluku, vibrací, neionizujícího záření, mikroklimatických podmínek), chemických faktorů (chemické škodliviny), biologických faktorů (bakterie, viry) v pracovním prostředí na zdravotní stav pracovníků a posuzována technická, organizační a náhradní opatření provedená zaměstnavatelem ke snížení působení rizikových faktorů pracovního prostředí (Šenk, 2012).

2.4 Osobní ochranné pracovní pomůcky

Osobní ochranné pracovní pomůcky (OOPP) jsou prostředky určené k tomu, aby se zaměstnanci jejich používáním nebo nošením chránili před riziky, která by mohla ohrozit jejich život, bezpečnost nebo zdraví při práci (Romaněnko, 2008).

Podmínky používání OOPP stanoví zaměstnavatel nebo příslušný orgán státního odborného dozoru na základě závažnosti a četnosti rizik, charakteristiky pracoviště a parametrů příslušného ochranného prostředku. O těchto rizicích, před nimiž mají přidělené ochranné prostředky zaměstnance chránit, je zaměstnavatel povinen předem zaměstnance informovat (Romaněnko, 2008).

Rozsah vybavení zaměstnanců ochrannými prostředky musí vždy odpovídat povaze vykonávané práce a pracovním podmínkám. Zaměstnavatel musí před vydáním OOPP zhodnotit, zda ochranné prostředky splňují všechny požadavky uvedené v příslušných vyhláškách. Je-li to vhodné, mělo by být používání pomůcek prakticky předvedeno a zpřístupněny návody (Šenk, 2012).

Zaměstnavatelé musí poskytovat zaměstnancům pouze ochranné prostředky, které byly schváleny příslušnou autorizovanou zkušebnou a podle vlastního seznamu zpracovaného na základě zhodnocení rizik a konkrétních podmínek na pracovištích a projednaného s příslušným odborovým orgánem. Zhodnocení rizik a úpravu seznamu pro poskytování OOPP provede zaměstnavatel znovu, jakmile dojde na pracovišti ke změnám, které se týkají bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v důsledku zavedení nové technologie, vzniku nových pracovních podmínek nebo změně dosavadních pracovních podmínek. Přidělené ochranné pomůcky musí být účinné vůči vyskytujícím se rizikům, přičemž jejich používání nesmí představovat další riziko. Musí odpovídat existujícím podmínkám na pracovišti, respektovat ergonomické a zdravotní požadavky na zaměstnance a být přizpůsobeny fyzickým předpokladům zaměstnance (Šenk, 2012).

Tam, kde přítomnost více než jednoho rizika vyžaduje, aby zaměstnanec používal současně více ochranných prostředků, musí být prostředky vzájemně slučitelné. Ochranný prostředek je určen pro osobní užívání zaměstnancem, jeho použití pro více zaměstnanců je možné pouze v případě, že byla učiněna opatření, která zamezí ohrožení přenosnými chorobami (Šenk, 2012).

Zaměstnanec má nárok také na poskytování mycích, čistících a dezinfekčních prostředků. Ty mu musí zaměstnavatel poskytnout bezplatně podle svého interního předpisu zpracovaného na základě zhodnocení rozsahu znečištění zaměstnanců při práci, nebo jejich ohrožení dráždivými látkami. K předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění se poskytují dezinfekční prostředky nebo ochranné masti s těmito účinky (Šenk, 2012).

2.5 Požární ochrana

Problematicku požární ochrany legislativně upravuje Zákon č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů a Vyhláška MV č. 246/2001 Sb., o stanovení podmínek požární bezpečnosti.

Podle tohoto zákona je „každý povinen počínat si tak, aby nezavdal příčinu ke vzniku požáru, neohrozil život a zdraví osob, zvířata a majetek; při zdolávání požárů, živelních pohrom a jiných mimořádných událostí je povinen poskytovat přiměřenou osobní pomoc, nevystaví-li tím vážnému nebezpečí nebo ohrožení sebe nebo osoby blízké anebo nebrání-li mu v tom důležitá okolnost, a potřebnou věcnou pomoc“(Šenk, 2012, str. 98).

Hlavní povinností právnických osob ve vztahu k požární ochraně je zabezpečit v dostatečném množství potřebnou protipožární techniku (např. hasící přístroje, hydranty apod.) a řádně označit umístění této techniky, udržovat volné příjezdové cesty a nástupní prostory pro hasební techniku, v použitelném stavu nouzové východy a volné přístupy k hlavním vypínačům a uzávěrům, vytvořit požární poplachové směrnice a s těmito prokazatelně všechny seznámit a provádět pravidelné kontroly technikem požární ochrany nebo preventistou (Šenk, 2012).

3 Obecná legislativa o BOZP

Oblasti BOZP se týkají stovky právních předpisů státu (zákonů, nařízení vlády a vyhlášek) i směrnic EU.

Právní vztahy mezi zaměstnanci a zaměstnavateli upravuje Zákoník práce, požadavky na BOZP státní odborný dozor, kontrolu pracovních vztahů a pracovních podmínek, pracovně lékařskou péči, hygienu práce, požární ochranu a předcházení havárií pak další samostatné zákony (Romaněnko, 2008).

Nařízení vlády stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, evidenci a hlášení úrazů, podmínky poskytování ochranných pracovních prostředků, vzhled a umístění bezpečnostních značek a zavedení signálů, požadavky na BOZP při práci v prostředí s nebezpečím výbuchu, s nebezpečím pádu a před nepříznivými účinky hluku a vibrací. Stanoví také podmínky akreditace a provádění zkoušek z odborné způsobilosti (Romaněnko, 2008).

Vyhláškami jsou stanoveny podmínky pro zařazování prací do kategorií, o zajišťování technické bezpečnosti vybraných zařízení, o nakládání s elektrozařízeními a elektroodpady, o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody, o nakládání se závadnými látkami a náležitostech havarijního plánu, způsobu a rozsahu hlášení havárií, jejich zneškodňování a odstraňování jejich škodlivých následků. (Romaněnko, 2008)

V následujícím přehledu se nacházejí jen ty nejzákladnější dokumenty, které stanoví základní práva a povinnosti BOZP jak pro zaměstnance, tak i pro zaměstnavatele.

3.1 Zákony upravující problematiku BOZP

Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném a účinném znění, upravuje právní vztahy vznikající při výkonu závislé práce mezi zaměstnanci a zaměstnavateli, právní vztahy kolektivní povahy a právní vztahy před vznikem pracovněprávních vztahů.

Zákon č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, v platném a účinném znění, navazuje na zákon 262/2006 Sb. a upravuje další požadavky na BOZP, které se týkají požadavků na pracoviště, rizikových faktorů pracovišť, prací na staveništích.

Zákon č. 174/1968 Sb., o státním odborném dozoru nad bezpečností práce, v platném a účinném znění, upravuje provádění dozoru nad bezpečností vyhrazených technických zařízení, prověřuje odbornou způsobilost fyzických osob ke zkouškám, revizím, opravám, montážím nebo obsluze vyhrazených technických zařízení.

Zákon č. 251/2005 Sb., o inspekci práce, v platném a účinném znění, upravuje zřízení a postavení orgánů inspekce práce jako kontrolního orgánu na úseku ochrany pracovních vztahů a pracovních podmínek, práva a povinnosti při kontrole a sankce za porušení stanovených povinností.

Zákon č. 372/2011 Sb., o specifických zdravotních službách, v platném a účinném znění. BOZP se týká část pracovně lékařské péče, kde je možné nalézt druhy a formy zdravotní péče, práva a povinnosti pacientů a osob pacientům blízkých, poskytovatelů zdravotních služeb, zdravotnických pracovníků, jiných odborných pracovníků a dalších osob.

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném a účinném znění, se týká hygienických požadavků na školská zařízení, hygienických požadavků na vodu a předcházení vzniku infekčních onemocnění.

Zákon č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, v platném a účinném znění, vytváří podmínky pro účinnou ochranu života a zdraví občanů a majetku před požáry a pro poskytování pomoci při živelných pohromách a jiných mimořádných událostech.

Zákon č. 59/2006 Sb., o prevenci závažných havárií, v platném a účinném znění, se zabývá prevencí závažných havárií způsobených vybranými nebezpečnými chemickými látkami nebo chemickými přípravky.

3.2 Nařízení vlády upravující problematiku BOZP

Nařízení vlády č. 361/ 2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 201/ 2010 Sb., o způsobu evidence úrazů, hlášení a zasílání záznamu o úraze, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 495/2001 Sb., kterým se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 11/2002 Sb., kterým se stanoví vzhled a umístění bezpečnostních značek a zavedení signálů, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 21/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na osobní ochranné prostředky, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 406/2004 Sb., o bližších požadavcích na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v prostředí s nebezpečím výbuchu, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 101/2005 Sb., o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 362/2005 Sb., o bližších požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na pracovištích s nebezpečím pádu z výšky nebo do hloubky, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení vlády č. 592/2006 Sb., o podmínkách akreditace a provádění zkoušek z odborné způsobilosti, ve znění pozdějších předpisů.

3.3 Vyhlášky upravující problematiku BOZP

Vyhláška č. 432/2003 Sb., kterou se stanoví podmínky pro zařazování prací do kategorií, limitní hodnoty ukazatelů biologických expozičních testů, podmínky odběru biologického materiálu pro provádění biologických expozičních testů a náležitosti hlášení prací s azbestem a biologickými činiteli.

Vyhláška č. 309/2005 Sb., o zajišťování technické bezpečnosti vybraných zařízení.

Vyhláška č. 352/2005 Sb., o nakládání s elektrozařízeními a elektroodpady.

Vyhláška č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody.

Vyhláška č. 450/2005 Sb., o náležitostech nakládání se závadnými látkami a o náležitostech havarijního plánu, způsobu a rozsahu hlášení havárií, jejich zneškodňování a odstraňování jejich škodlivých následků.

4 BOZP a odborné vzdělávání

V resortu školství jsou stanovené povinnosti zaměstnavatele v oblasti BOZP mnohem přísnější než v jiných odvětvích, protože vedle zaměstnanců se ve školách a školských zařízeních pohybuje hlavní objekt vzdělávacího procesu, děti a žáci. Problematika bezpečnosti práce ve školství je velmi složitá, zasahuje do mnoha speciálních oborů, i vzhledem k tomu, že školství připravuje pracovníky pro všechny profese a obory (Dandová, 2008).

Tato problematika se proto objevuje v mnoha stěžejních školských dokumentech, zejména v Rámcovém vzdělávacím programu (RVP), potažmo pak ve Školním vzdělávacím programu (ŠVP), v nichž je zmiňována ve všech stěžejních částech od cílů, přes klíčové kompetence, vzdělávací obsah až po průřezová témata (Dandová, 2008).

Důležitou úlohu ve vzdělávání k BOZP má již předškolní výchova a základní školství, neboť návyky, jak předcházet rizikům, se získávají již v dětském věku. Součástí základního vzdělání je také získání povědomí o důležitosti ochrany zdraví a o principech prevence před úrazy (Dandová, 2008).

Na středních školách je znalost BOZP považována za součást kvalifikace v daném oboru vzdělávání. Cílem středních škol je zařadit již ucelenou příp. specializovanou problematiku BOZP do vzdělávání žáků a studentů způsobem odpovídajícím věku a zaměření školy s využitím již existujících zkušeností (Dandová, 2008).

Škola podle zpracovaného příslušného Rámcového vzdělávacího programu pro odborné vzdělávání do podoby školního vzdělávacího programu a podle příslušných vnitřních směrnic seznamuje studenty s nebezpečím ohrožujícím jejich zdraví tak, aby byly naplněny klíčové kompetence vztahující se k BOZP (Dandová, 2008).

Zatímco učitelé teoretických předmětů se touto problematikou zabývají obvykle pouze v obecnější rovině, je role učitelů odborného výcviku při zavádění BOZP do odborného vzdělávání klíčová.

4.1 Učitel odborného výcviku a výchova žáků k BOZP a PO

Školy a školská zařízení jsou při vzdělávání povinny přihlížet k základním a fyziologickým potřebám dětí, žáků a studentů, vytvářet podmínky pro jejich zdravý vývoj a pro předcházení vzniku rizikového chování. Zajišťují nejen bezpečnost a ochranu zdraví

žáků při vzdělávání, zejména pak při odborném výcviku, ale poskytují jim i nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při vykonávání pracovních činností ve studijním nebo učebním oboru (Romaněnko, 2008).

Tyto základní povinnosti vzdělávacích zařízení jsou právně ošetřeny v obecné a školské legislativě. Jak vyplývá ze školského zákona musí být pracoviště a jeho vybavení, včetně výrobních a pracovních prostředků a zařízení, v nezávadném stavu a musí odpovídat požadavkům předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Musí tu být dodržovány předpisy k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygienické předpisy a jiné právní předpisy (např. upravující dělení tříd na skupiny). Žákům jsou na základě vyhodnocených rizik a konkrétních podmínek činnosti podle potřeby přidělovány ochranné prostředky (Dandová, 2008).

Mezi nejdůležitější povinnosti učitele odborného výcviku patří zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, hygieny práce a požární prevence při odborném výcviku. Provádí vstupní proškolení žáků o problematice BOZP a PO na počátku každého ročníku, proškolení z problematiky související s aktuálním učivem vždy na počátku týdenního cyklu odborného výcviku, při změně pracoviště a charakteru práce. Další aktuální proškolení žáků pak podle nařízení školy, příp. podle aktuálně vzniklých potřeb. S tím souvisí i přidělování osobních ochranných pracovních prostředků žákům a instruktáž o jejich používání (Romaněnko, 2008).

Učitel odborného výcviku dbá na dodržování zásad BOZP stanovených pro odborný výcvik příslušného oboru a působí na žáky i svým vlastním příkladem. V případě potřeby poskytne zraněnému žákovi první pomoc, provede zápis o úrazu či drobném poranění do knihy úrazů a v případě akutních zdravotních problémů žáků uvědomí vedení školy. Dbá též na odstranění všech závad, které by mohly ohrozit bezpečnost žáků při odborném výcviku (Dandová, 2008).

4.2 Proškolení žáků potravinářských oborů v problematice BOZP a PO

Vlastnímu vstupnímu proškolení žáků o BOZP a PO na odborném výcviku předchází obvykle obecnější poučení žáka o této problematice, které obvykle provádějí třídní učitelé a které obsahuje základní povinnosti žáka.

Toto obecnější poučení obsahuje základní povinnosti žáka ve vztahu k BOZP a PO.

Na toto obecnější poučení navazuje vstupní proškolení žáků potravinářských učebních oborů na odborném výcviku, které probíhá jednou ročně, obvykle na počátku každého ročníku, a pro potravinářské obory zahrnuje tato témata:

- (povinná) účast na zdravotních prohlídkách a školeních (Zákon č. 373/2011 Sb. o specifických zdravotních službách, v platném a účinném znění),

- dodržování pracovní kázně a pokynů učitelů OV (Vyhláška č. 288/2003 Sb., kterou se stanoví práce a pracoviště, které jsou zakázány těhotným ženám, kojícím ženám, matkám do konce devátého měsíce po porodu a mladistvým, a podmínky, za nichž mohou mladiství výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání),

- zákaz opouštění pracoviště, zákaz rozptylování od pracovní činnosti, nemístného žertování a konfliktů na pracovišti (Zákon č. 262/2006 Sb. zákoník práce, v platném a účinném znění),

- zahájení práce jen po předchozím proškolení - soustředění na pracovní činnost a nepřeceňování vlastních sil (Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů),

- dodržování technologických postupů a opatrné zacházení s nástroji a materiálem (Nařízení vlády 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, ve znění pozdějších předpisů),

- práce na kuchyňských strojích, tepelných spotřebičích jen po předchozím zácviku (Nařízení vlády 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, ve znění pozdějších předpisů),

- používání osobních ochranných pomůcek (Nařízení vlády č.495/2001 Sb., kterým se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čistících a dezinfekčních prostředků, ve znění pozdějších předpisů),

- zákaz konzumace alkoholu a jiných návykových látek (Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném a účinném znění),

- nahlášení úrazu učiteli OV, poskytnutí první pomoci (proškolení o poskytování první pomoci, umístění lékárniček, traumatologický plán), příčiny úrazů (Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů),

- protipožární prevence a činnosti v případě vyhlášení požárního poplachu Zákon č. 67/2001 Sb., o požární ochraně v platném a účinném znění, Vyhláška č.246/2001 Sb., o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru (Řád odborného výcviku SŠHL, 2013).

Podle Rámcového vzdělávacího programu pro odborné vzdělávání by žák měl po proškolení dodržovat ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence, měl by umět uvést příklady bezpečnostních rizik a z toho vyplývající nejčastější příčiny úrazů, umět poskytnout první pomoc, znát povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě vytvoření podmínek pro bezpečnou a zdravotně nezávadnou práci i v případě pracovního úrazu. Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupovat v souladu s předpisy a pracovními postupy (Dandová, 2008).

4.3 Pracovní úrazy

Pracovní úraz definuje Zákoník práce jako poškození zdraví, resp. smrt zaměstnance „došlo - li k nim nezávisle na jeho vůli krátkodobým, náhlým a násilným působením zevních vlivů při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s ním," přičemž za pracovní úraz není považován úraz na cestě nebo při návratu ze zaměstnání. S pracovním úrazem souvisí i pojem nemoc z povolání (Romaněnko, 2008, str. 83).

Zaměstnavatel je povinen vyšetřit příčiny a okolnosti každého pracovního úrazu a vést jeho evidenci v knize úrazů. Při pracovní neschopnosti delší než 3 kalendářní dny a při úmrtí zaměstnance musí zaměstnavatel vyhotovit záznam o úrazu, vést o něm dokumentaci a zaslat hlášení o úrazu příslušné zdravotní pojišťovně, event. Policii ČR. Obdobně jako v případě pracovního úrazu se postupuje i v případě školního úrazu (Romaněnko, 2008).

4.3.1 Školní úrazy

Pod pojmem školní úrazy se rozumí úrazy dětí, žáků a studentů, k nimž došlo při výchově a vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech a při poskytování školských služeb. Školské předpisy pojem školní úraz nedefinují. A školský zákon upravuje problematiku bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů pouze rámcově. Za školní úraz se nepovažuje úraz, ke kterému došlo při cestě do školy, školského zařízení či na jiné místo, kde se uskutečňuje vzdělávání nebo školské služby, a při cestě zpět (Romaněnko, 2008).

Vzhledem k tomu, že školy a školská zařízení jsou právnické osoby a ředitelé jsou statutárními orgány těchto právnických osob, za bezpečnost a ochranu zdraví plně odpovídá ředitel (Romaněnko, 2008).

Zaměstnanec školy nebo školského zařízení je povinen poskytnout první pomoc ostatním zaměstnancům a žákům, případně přivolat lékařskou pomoc nebo zajistit, zejména při úrazech, převoz zraněného do zdravotnického zařízení (Dandová, 2008).

Při poskytování první (předlékařské) pomoci při úrazech je doporučováno dodržet tato základní pravidla:

1. Zvážit situace, kdy zachránce přiblížením k postiženému ohrožuje i svůj život (např. v případě úrazu elektrickým proudem).
2. Nejprve poskytnout první pomoc nejvážněji zraněným (např. zastavit krvácení).
3. Zvážit stav postiženého, zbytečně s ním nehýbat, příp. ponechat jeho transport na záchranné službě.
4. Zachránce musí být k ležícímu či sedícímu postiženému při poskytování první pomoci obrácen čelem.
5. Vyšetřit životně důležité funkce: dýchání, srdce (tep) a vědomí.
6. Při přivolání odborné pomoci postupovat efektivně (jméno volajícího, událost, místo, čas, počet poraněných, druhy poranění, poskytnutá první pomoc, přístupové cesty, telefonní číslo, zavěsit až po dispečerovi), (Hanušová, 2007).

Zároveň je zaměstnanec povinen o úrazu bezodkladně informovat zaměstnavatele. Při převozu do zdravotnického zařízení škola zajistí doprovod žáka pověřenou zletilou osobou. O úrazu či jiné události týkající se zdravotního stavu žáka informuje škola neprodleně jeho zákonného zástupce (Dandová, 2008).

Zaměstnavatel zajistí prošetření úrazu zaměstnance nebo žáka, k němuž došlo při výchově a vzdělávání nebo v přímé souvislosti s nimi, za účasti příslušného odborového orgánu nebo zástupce pro oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (Dandová, 2008).

V zájmu bezpečnosti zaměstnanců a žáků přijímá škola opatření k předcházení vzniku úrazů a nemocí a kontroluje jejich dodržování. Za tím účelem vede evidenci úrazů a vyhotovuje o nich záznamy (Dandová, 2008).

Při výchově a vzdělávání dbají pedagogičtí pracovníci o bezpečnost a zdraví žáků především při výuce předmětů, při nichž může docházet k častějšímu ohrožení zdraví žáků. Těmito předměty a činnostmi jsou například tělesná výchova, chemie, odborný výcvik, praktické vyučování, školní výlety, lyžařský nebo plavecký výcvik (Dandová, 2008).

Kontrolu dodržování podmínek pro bezpečnost a ochranu zdraví žáků při činnostech, které přímo souvisejí s výchovou a vzděláním, provádí Česká školní inspekce a Oblastní inspektorát práce Českomoravského odborového svazu pracovníků školství. Kromě průběžné kontrolní činnosti se podílejí zejména na prošetřování smrtelných, hromadných a těžkých školních úrazů (Rudolf, 2013).

Výkon dohledu nad bezpečností a ochranou zdraví při práci ve školách jako celku je v působnosti Státního úřadu inspekce práce dle zákona č. 251/2005 Sb., O inspekci práce, v platném a účinném znění (Rudolf, 2013).

4.3.2 Kniha úrazů, evidence a hlášení pracovních úrazů

V knize úrazů se evidují všechny úrazy dětí, žáků a studentů, ke kterým došlo při činnostech souvisejících s výchovou a vzděláváním a při poskytování školských služeb, a to nejpozději do 24 hod. od okamžiku, kdy se škola nebo školské zařízení o úrazu dozví (Romaněnko, 2008).

Kniha je uložena vždy na takovém místě, aby byla za všech okolností zabezpečena možnost zápisu o vzniklých úrazech. Vedoucí nebo pověřený pracovníci školy a školského zařízení zapisují do knihy úrazů všechna zranění, ke kterým v objektu školy nebo školského zařízení došlo a byla jim oznámena. Každý žák je povinen nahlásit příslušnému pedagogickému pracovníkovi svůj úraz, pokud mu to jeho zdravotní stav dovolí, i úraz jiné osoby, jehož byl svědkem, a spolupracovat při vyšetřování jeho příčin (Romaněnko, 2008).

V knize úrazů se zaznamenává pořadové číslo úrazu, jméno, příjmení a datum narození zraněného, popis úrazu, popis události, při které k úrazu došlo, včetně údaje o datu a místě události, zda a kým byl úraz ošetřen, podpis zaměstnance školy nebo školského zařízení, který provedl zápis a další údaje, pokud jsou potřebné k sepsání záznamu o úrazu (Romaněnko, 2008). (viz Příloha 2 - ukázka listu z knihy školních úrazů)

O úrazu nezletilého žáka podá škola nebo školské zařízení bez zbytečného odkladu hlášení jeho zákonnému zástupci. Nasvědčují-li zjištěné skutečnosti tomu, že v souvislosti s úrazem byl spáchán trestný čin nebo přestupek, nebo jedná-li se o smrtelný úraz, podají bez zbytečného odkladu hlášení místně příslušnému útvaru Policie České republiky (Romaněnko, 2008).

Záznam o úrazu škola nebo školské zařízení vyhotovuje, jedná-li se o úraz, jehož důsledkem byla nepřítomnost žáka nebo studenta ve škole nebo školském zařízení delší než jeden den, včetně dne, kdy k úrazu došlo, nebo v případě jde - li o smrtelný úraz, přičemž smrtelným úrazem se rozumí takové poškození zdraví, které způsobilo smrt po úrazu nebo na jehož následky žák zemřel nejpozději do jednoho roku od vzniku úrazu (Romaněnko, 2008).

Záznam o úrazu (viz Příloha 1 - formulář o záznamu úrazu dítěte, žáka, studenta) zasílá škola nebo školské zařízení za uplynulý kalendářní měsíc nejpozději do pátého dne následujícího měsíce zdravotní pojišťovně žáka a České školní inspekci. Záznam o smrtelném úrazu zasílá škola nebo školské zařízení do 5 pracovních dnů po podání hlášení zřizovateli, zdravotní pojišťovně žáka, České školní inspekci, místně příslušnému útvaru Policie České republiky a na základě jeho písemné výzvy též zřizovateli (Romaněnko, 2008).

4.4 Osobní ochranné pracovní pomůcky

Osobní ochranné pracovní prostředky se žákům poskytují při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech pokud to vyžaduje ochrana jejich života a zdraví. Škola je žákům poskytuje na základě zhodnocení podmínek a případných rizik na pracovišti a stanoví podmínky jejich používání. Dbá přitom na to, aby ochranné prostředky byly v použitelném stavu, a kontroluje jejich užívání. Vzhledem k ohrožení žáků nakažlivými nemocemi není možné, aby jeden pracovní oděv a obuv používalo více žáků současně (Dandová, 2008).

Poskytování OOPP žákům a studentům se řídí příslušnými předpisy. Osobní ochranné pracovní pomůcky, které žáci potravinářských oborů obvykle dostávají bezplatně jsou pro kuchaře - číšníka pokrývka hlavy, bílé triko, bílé kalhoty, bílá zástěra a pracovní obuv s protiskluzovou podrážkou, bílá košile/halenka, motýlek, vesta, černé kalhoty/černá sukně, silonky, zástěrka a společenská obuv. Pro pekaře je to pokrývka hlavy (síťka), bílé

triko, bílé kalhoty, bílá zástěra a pracovní obuv s protiskluzovou podrážkou. Pro řezníka - uzenáře pokrývka hlavy, bílé triko, řeznický kabát, pepito kalhoty, bílé holinky, zástěra látková, ochranná zástěra kovová a řeznické rukavice.

4.5 Zásady BOZP pro potravinářské obory

Zásady BOZP pro potravinářské obory vycházejí z legislativních norem a jsou konkretizovány v interních předpisech školy.

1. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č.410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých.

2. Žáci jsou seznámeni s problematikou a prokazatelně poučeni o BOZP vždy na počátku školního roku při úvodních třídnických hodinách a hodinách odborného výcviku. Vstupní proškolení obsahově vychází z Metodické osnovy vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky a z Denního řádu teoretického i praktického vyučování školy.

3. V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

4. Podrobně je stanoven systém vykonávání dozorů nad žáky při odborném výcviku na pracovištích školy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb., kterým se provádí zákoník práce a některé další zákony, ve znění pozdějších předpisů.

5. Provozní řád potravinářských pracovišť odborného výcviku obsahuje tyto pro žáky závazné obecné instrukce:

- dodržujte požadavky předpisů BOZP, stanovené provozní a hygienické předpisy a pracovní režim,
- absolvujte předepsané lékařské prohlídky, v případě nemoci, která by mohla ohrozit hygienu práce, neprodleně informujte učitele odborného výcviku,
- používejte při práci osobní ochranné pracovní pomůcky,
- dodržujte stanovené technologické postupy,

- pracujte pouze se zařízením a vykonávejte jen ty činnosti, pro které splňujete kvalifikační předpoklady,

- nepoužívejte stroje bez seznámení se s návody pro jejich bezpečný provoz, obsluhu a údržbu a před použitím zkontrolujte jejich technický stav, jakékoli zásahy při údržbě a seřizování stroje provádějte jen po vypnutí stroje (Provozní řád školní kuchyně a potravinářských pracovišť SŠHL, 2013).

6. Provozní řád upozorňuje také na rizika vyskytující se v provozech potravinářských oborů:

- nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zejména při používání zařízení ve vlhkém nebo mokřém prostředí,

- nebezpečí úrazu při zhoršeném stavu technických zařízení,

- nebezpečí pořezání při práci s ostrými nástroji a při manipulaci s ostrými materiály,

- nebezpečí popálení o horké povrchy, opaření kapalinami nebo parami při manipulaci s materiálem,

- riziko uklouznutí a pádu vlivem zvýšené intenzity výparů z vaření a nedostatečného odsávání,

- nedodržení hygienických a zdravotních předpisů, požadavků na sanitaci, desinfekci a čistotu pracovišť (Provozní řád školní kuchyně a potravinářských pracovišť SŠHL, 2013).

7. Při výrobě a zpracování potravin je podle provozního řádu nutno dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- dodržovat stanovené pracovní postupy, zejména při práci na kuchyňských strojích a s ručním nářadím,

- při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný ochranný oděv a obuv,

- na pracovišti udržovat stále bezvadný pořádek a volné komunikace,

- přídatné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru, do masového strojku vtlačovat maso jen tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, zkoušky těsta dělat jen po zastavení stroje,

- hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj kvůli bezpečnější manipulaci,

- velké nádoby s horkými kapalinami nebo pokrmy nepřenášet sami,

- nepřipouštět a nepožadovat pomoc zejména při práci na strojích od ostatních pracovníků, kteří nejsou o práci na těchto strojích patřičně poučeni (Provozní řád školní kuchyně a potravinářských pracovišť SŠHL, 2013).

8. Při zpracování a manipulaci s potravinami důsledně dodržovat požadavky stanovené systémem HACCP pro vyhledávání rizikových bodů při přípravě potravin (Provozní řád školní kuchyně a potravinářských pracovišť SŠHL, 2013).

5 Střední škola hospodářská a lesnická ve Frýdlantu

Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant je příspěvková organizace s právní subjektivitou, která sdružuje střední školu, školní jídelnu a domov mládeže, má zřízenou autoškolu a svářečskou školu

Škola byla zřízena Libereckým krajem 1. dubna 2007. Vznikla postupným sloučením Střední školy zemědělské a obchodní akademie Frýdlant v roce 2003, Odborného učiliště a praktické školy v roce 2003 a Střední školy lesnické Hejnice v roce 2007 s původním Středním odborným učilištěm zemědělským Frýdlant, které se stalo nástupnickou organizací sloučených škol. Jednotlivé součásti SŠHL, zemědělské a lesnické učiliště, odborné učiliště a střední zemědělská technická škola působí v regionu více než 60 let a vychovaly tisíce odborníků v zemědělství, lesnictví, potravinářství, ekonomice a službách.

Sloučením vznikla vzdělávací instituce s pestrou nabídkou studijních a učebních oborů, která je svým zaměřením neregionálním komplexním vzdělávacím centrem a zajišťuje:

- vzdělávání absolventů ZŠ ve tříletých učebních oborech s výučním listem (zemědělské, lesnické, technické a obory služeb),
- vzdělávání žáků speciálních škol v učebních oborech speciálního školství (technické a obory služeb),
- vzdělávání žáků ve čtyřletých studijních oborech s maturitou (zemědělské a ekologické, sociální, ekonomické),
- vzdělávání absolventů učebních oborů ve dvouletém nástavbovém studiu zakončeném maturitní zkouškou,
- odborný výcvik, praktické vyučování a zahraniční praxe žáků,
- certifikované programy celoživotního vzdělání pro veřejnost s možností uznání kvalifikace po úspěšném vykonání zkoušky,
- vzdělávací programy pro úřady práce, veřejnou správu a neziskové organizace.

V současné době se na škole vyučují tyto učební obory:

tříleté kategorie H - řezník – uzenář; pekař; zemědělec - farmář; kuchař - číšník; strojní mechanik; prodavač; zedník; zahradník; lesní mechanizátor; zpracovatel dřeva,

tříleté kategorie E - stravovací a ubytovací služby; strojírenské práce - technické služby v autoservisu; zednické práce; potravinářská výroba; pečovatelské služby,

čtyřleté s maturitou - rostlinolékařství; obchodní akademie; agropodnikání; veterinářství; ekologie a životní prostředí; sociální činnost,

dvouleté nástavbové studium s maturitou - podnikání.

Vzhledem k tématu práce se dále budeme zabývat pouze učebními obory kuchař - číšník, pekař a řezník - uzenář (Informace o SŠHL Frýdlant: www.sshlfrydlant.cz).

5.1 Učební obor Kuchař – číšník

Tříletý učební obor Kuchař - číšník (kód 65-51-H/01) poskytuje absolventům střední odborné vzdělání s výučním listem. Podmínkou pro přijetí ke studiu je úspěšné ukončení základního vzdělání, zdravotní způsobilost uchazeče a splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok. Ke studiu mohou být přijati pouze uchazeči s dobrým zdravotním stavem a platným zdravotním průkazem. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný regionální praktický lékař (ŠVP pro učební obor Kuchař-číšník, SŠHL Frýdlant, 2009).

Příprava žáků je organizovaná jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem (viz Příloha 3 - učební plán oboru Kuchař-číšník).

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní části a praktické části z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy pro jednotné zadání (projekt kvalita I). Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Absolvent disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Uplatní se při výkonu povolání kuchaře nebo číšníka na pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozovnách - pracuje jako samostatný kuchař od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po

expedici hotového výrobku, nebo jako samostatný číšník od přijetí objednávky až po její vyúčtování (ŠVP pro učební obor Kuchař-číšník, SŠHL Frýdlant, 2009).

Po získání nezbytné praxe v oboru je absolvent připraven i na soukromé podnikání v pohostinství. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve vysokoškolském studiu (ŠVP pro učební obor Kuchař-číšník, SŠHL Frýdlant, 2009).

5.2 Učební obor Pekař

Tříletý učební obor Pekař (kód 29-53-H/01) poskytuje absolventům střední odborné vzdělání s výučním listem. Podmínkou pro přijetí ke studiu je úspěšné ukončení základního vzdělání, zdravotní způsobilost uchazeče a splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok. Ke studiu mohou být přijati pouze uchazeči s dobrým zdravotním stavem a platným zdravotním průkazem. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný regionální praktický lékař (ŠVP pro učební obor Pekař, SŠHL Frýdlant, 2009).

Příprava žáků je organizovaná jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem (viz Příloha 3 - učební plán oboru Pekař).

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní části a praktické části z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy pro jednotné zadání (projekt kvalita I). Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Absolvent disponuje kompetencemi pro výkon pekařských činností v pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Uplatní se při výkonu povolání na pozici zaměstnanec ve velkých, středně velkých i malých provozovnách - jako samostatný pekař zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídí technologické procesy při výrobě pekařských výrobků, zná obsluhu, základní seřízení a údržbu strojů a zařízení, vykonává činnosti související s prodejem pekařských výrobků, je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin,

polotovaru i hotových výrobků podle norem (ŠVP pro učební obor Pekař, SŠHL Frýdlant, 2009).

Po získání nezbytné praxe v oboru je absolvent připraven i na soukromé podnikání. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve vysokoškolském studiu (ŠVP pro učební obor Pekař, SŠHL Frýdlant, 2009).

5.3 Učební obor Řezník – uzenář

Tříletý učební obor Řezník – uzenář (kód 29-56-H/01) poskytuje absolventům střední odborné vzdělání s výučním listem. Podmínkou pro přijetí ke studiu je úspěšné ukončení základního vzdělání, zdravotní způsobilost uchazeče a splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok. Ke studiu mohou být přijati pouze uchazeči s dobrým zdravotním stavem a platným zdravotním průkazem. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný regionální praktický lékař (ŠVP pro učební obor Řezník-uzenář, SŠHL Frýdlant, 2009).

Příprava žáků je organizovaná jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem (viz Příloha 3 - učební plán oboru Řezník-uzenář).

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní části a praktické části z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy pro jednotné zadání (projekt kvalita I). Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list (ŠVP pro učební obor Řezník-uzenář, SŠHL Frýdlant, 2009).

Absolvent disponuje kompetencemi pro odborné činnosti v provozovnách masného průmyslu. Uplatní se při výkonu povolání na pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozovnách. Pracuje jako samostatný řezník od nákupu jatečných zvířat, jatečného opracování, bourání masa až po expedici masa výsekového, výrobního a pro účely mrazírenského zpracování, od přijetí surovin na výrobu jednotlivých skupin masných výrobků, jejich správného skladování až po výrobu. Po získání nezbytné praxe v oboru je absolvent připraven i na soukromé podnikání. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých oborů,

případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve vysokoškolském studiu (ŠVP pro učební obor Řezník-uzenář, SŠHL Frýdlant, 2009).

5.4 Odborný výcvik v potravinářských oborech

Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností do praxe. Obsah odborných předmětů teoretické výuky je přitom s odborným výcvikem koordinován. V teorii i při praktické výuce jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami, k ekologickému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je naplánován a realizován tak, aby žáci poznali všechny technologické procesy obou složek učebního oboru. Probíhá na pracovištích školy (školní kuchyně, jídelna, výdejna jídel, pekárna a řeznická a uzenářská dílna) a na smluvních pracovištích u právnických i fyzických osob. V rámci praktické přípravy se žáci podílejí také na přípravě společenských akcí sociálních partnerů uskutečňovaných na základě komerčních zakázek a účastní se jich.

Smluvní zajištění odborného výcviku je realizováno v souladu se školským zákonem v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Snahou takto organizovaného odborného výcviku je vystřídat žáky v různých typech provozoven s cílem začlenit je již během studia mezi odborníky z praxe, jejichž zkušeností mohou využít při svém budoucím zaměstnání, a umožnit jim navázat kladné interpersonální vztahy. Výuka na smluvních pracovištích je vedena instruktory z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele školy pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Odborný výcvik 1. ročníku probíhá od pondělí do pátku od 7.00 hod. do 13.30 hod., 2. a 3. ročníku od 7.00 hod. do 14.30 hod., přičemž délka trvání výcviku v jednom sledu je pro žáky 1. ročníku 2 hodiny, pro ostatní 2 - 3 hodiny. Přestávka je 30 minutová, nebo 2x 15 minutová. Po ukončení odborného výcviku mají žáci možnost očisty a převlečení v šatnách a sociálních zařízeních školy (Řád odborného výcviku, SŠHL Frýdlant, 2013).

6 Cíle, výzkumné otázky a předpoklady kvantitativního výzkumu

Cílem kvantitativního výzkumu je zjistit rozdíly ve znalostech žáků 1. - 3. ročníku potravinářských učebních oborů na SŠHL Frýdlant o problematice BOZP a PO.

Dílčí cíle:

Dílčí cíl č. 1: zjistit rozdíly ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v 1. - 3. ročníku potravinářských oborů.

Dílčí cíl č. 2: zjistit rozdíly ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO mezi jednotlivými potravinářskými obory.

Dílčí cíl č. 3: zjistit, které otázky dotazníkového šetření byly pro žáky nejobtížnější a které nejsnadnější.

Výzkumné otázky:

Výzkumná otázka č. 1: jaký je rozdíl ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v 1. - 3. ročníku potravinářských oborů?

Výzkumná otázka č. 2: jaký je rozdíl ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v jednotlivých potravinářských oborech?

Výzkumná otázka č. 3: které otázky dotazníkového šetření byly pro žáky nejobtížnější a které nejsnadnější?

Předpoklady:

Předpoklad č. 1: žáci vyšších ročníků budou mít vzhledem k opakovanému proškolení a delší praxi minimálně o 25 % větší znalosti o BOZP a PO.

Předpoklad č. 2: rozdíly ve znalostech žáků jednotlivých učebních oborů budou menší než 10 %.

Předpoklad č. 3: nejobtížnější otázkou pro žáky bude otázka č. 1 (definovat pojem BOZP), nejsnadnější otázka č. 4 (vyjmenovat předepsané pracovní oblečení).

7 Cíle a výzkumné otázky kvalitativního výzkumu

Cílem kvalitativního výzkumu je analýzou dat z knihy úrazů SŠHL Frýdlant za období posledních 3 let zjistit počty úrazů na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů a vyhodnotit jejich nejčastější druhy.

Dílčí cíle:

Dílčí cíl č. 1: zjistit, jaké jsou počty úrazů na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů za období posledních 3 let.

Dílčí cíl č. 2: vyhodnotit nejčastější druhy úrazů na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů.

Výzkumné otázky:

Výzkumná otázka č. 1: jaké jsou počty úrazů za poslední 3 školní roky na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů SŠHL Frýdlant?

Výzkumná otázka č. 2: jaké jsou nejčastější druhy úrazů za poslední 3 školní roky na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů SŠHL Frýdlant?

8 Metodika výzkumu

V praktické části bakalářské práce jsem použil metody kvantitativního a kvantitativního výzkumu a formy dotazníku a sekundární analýzy dat.

Provedl jsem dotazníkové šetření znalostí BOZP a PO u žáků 1. - 3. ročníku potravinářských učebních oborů kuchař - číšník, pekař a řezník - uzenář na SŠHL Frýdlant. Sekundární analýzou dat z knihy úrazů této školy za poslední 3 školní roky jsem získal údaje o počtu a nejčastějších druzích úrazů u žáků potravinářských oborů.

8.1 Kvantitativní výzkum

8.1.1 Dotazník

Úvodní část dotazníku obsahuje oslovení respondentů, účel šetření, nezbytné organizační pokyny k vyplnění a identifikační údaje.

Vlastní dotazník pak tvoří celkem 20 otázek z problematiky BOZP, PO a hygieny pracoviště. Otázky jsou rozvrženy do 6 tematických oblastí. K obecné problematice BOZP jsou zaměřeny otázky č. 1, 2, 3, 5, 6. Další skupina otázek č. 8,9,10,11,14 a 17 zjišťuje dodržování pracovních řádů a znalost předpisů o zacházení se stroji. Otázky č. 4 a 7 se ptají na používání ochranných pracovních pomůcek. Problematice osobní hygieny, hygieny potravin a pracoviště se věnují otázky č. 13,15 a 16. Znalosti žáků o poskytování první pomoci při úrazech zjišťují otázky č. 18 a 19. Otázky č. 12 a 20 jsou zaměřeny k požární ochraně.

Z celkového počtu 20 otázek je 14 otázek uzavřených s výběrem ze 3 možností, 1 polouzavřená a 5 otázek otevřených. (Příloha 4 - formulář dotazníku)

8.1.2 Popis cílové skupiny

Cílovou skupinou dotazníkového šetření jsou žáci 1. - 3. roč. potravinářských oborů Střední školy hospodářské a lesnické ve Frýdlantu.

Zkoumaný vzorek byl vybrán metodou záměrného výběru. Anonymní dotazníkové šetření bylo provedeno mezi žáky všech tří ročníků učebních oborů Kuchař - číšník, Pekař a Řezník - uzenář na uvedené škole. Předložený dotazník byl pro všechny respondenty stejný. Původní počet žáků, kteří se měli průzkumu účastnit podle tabulkových počtů

v daných třídách, byl 61. Podrobnější informace o škole jsou v kapitole 5 Střední škola hospodářská a lesnická ve Frýdlantu.

8.2 Sekundární analýza dat

Sekundární analýza dat je metoda výzkumu, která obvykle slouží k ověření původního výzkumu. Má jinak formulovanou výzkumnou otázkou než primární výzkum a je založená na statistickém rozboru a porovnání dat.

Metodou sekundární analýzy dat z knihy úrazů Střední školy hospodářské a lesnické ve Frýdlantu jsem zjišťoval počet a druhy úrazů žáků potravinářských učebních oborů kuchař - číšník, pekař, řezník - uzenář za školní roky 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014.

Analýzu jsem prováděl po jednotlivých školních letech a zjištěná data jsem vkládal a logicky řadil do tabulek a grafů s popisy.

Všechny zapsané úrazy se staly na pracovištích potravinářských oborů (školní jídelna, školní kuchyně, školní cvičné kuchyňky, pekařská a řeznická dílna) SŠHL Frýdlant a byly řádně zapsány do knihy úrazů dle platných předpisů pro zaznamenávání a evidenci školních úrazů.

9 Výsledky výzkumu

9.1 Výsledky kvantitativního výzkumu

9.1.1 Údaje o respondentech dotazníkového šetření

Vlastního šetření se zúčastnilo celkem 54 žáků ve všech vybraných oborech a ročnících. Jednalo se o žáky, kteří byli v době dotazníkového šetření fyzicky přítomni na odborném výcviku. 7 žáků bylo v čase zadání dotazníků dlouhodobě nemocno. Ke zpracování se vrátilo 54 vyplněných dotazníků. Po mechanické kontrole musely být 4 dotazníky vyřazeny z důvodu neúplného vyplnění položek. Hodnoceno tedy bylo celkem 50 dotazníků ze tří ročníků potravinářských učebních oborů.

Tabulka č. 1 : identifikace respondentů podle ročníků, učebních oborů a pohlaví

	KČ 1	PE 1	ŘU 1	KČ 2	PE2	ŘU 2	KČ3	ŘU 3	celkem	
Žena	7	5	2	8	1	1	8	1	33	66 %
Muž	2	0	2	2	2	4	4	1	17	34 %
Celkem	9	5	4	10	3	5	12	2	50	100 %
Celkem v %	18%	10 %	8 %	20 %	6 %	10 %	24 %	4 %		
Celkem dle ročníků	Celkem respondentů v 1. ročnících: 18 (36 %)			Celkem respondentů v 2. ročnících: 18 (36 %)			Celkem respondentů v 3. ročnících: 14 (28 %)			

Pozn.: vysvětlení použitých zkratk učebních oborů:

KČ 1 – kuchař- číšník 1. roč., KČ 2 - kuchař-číšník 2. roč., KČ 3 - kuchař-číšník 3. roč.

PE 1 – pekař 1. roč., PE 2 – pekař 2. roč., PE 3 – pekař 3. roč.

ŘU 1 – řezník-uzenář 1. roč., ŘU 2 – řezník-uzenář 2. roč., ŘU 3 – řezník-uzenář 3. roč.

Podle ročníků bylo mezi respondenty zastoupeno 18 žáků (36 %) 1. roč., 18 žáků (36 %) 2. roč. a 14 žáků (28 %) 3. roč. Podle učebního oboru a ročníku bylo mezi respondenty 31 žáků učebního oboru kuchař - číšník (1. - 9, 2. - 10, 3. - 12), 8 pekařů (1.- 5, 2. - 3, 3. - 0) a

11 žáků učebního oboru řezník - uzenář (1. - 4, 2. - 5, 3. - 2). Podle pohlaví bylo mezi respondenty 33 žen (66 %) a 17 (34 %) mužů.

9.1.2 Vyhodnocení úspěšnosti odpovědí podle ročníků

Do hodnocení byly zařazeny úplně vyplněné dotazníky 50 respondentů, každý obsahoval odpovědi na 20 otázek. Celkový počet zpracovávaných odpovědí z dotazníku byl tedy 1000 (100 %). V tabulce uvádím počty nesprávných odpovědí a pracuji s nimi i dále vzhledem ke značnému zjednodušení hodnocení získaných dat.

Tabulka č. 2: vyhodnocení otázek dotazníku

Otázka	Počty nesprávných odpovědí			Celkem nesprávných odpovědí
	1. roč. /18resp.	2. roč. /18.resp.	3. roč. /14 resp.	
1. Víš, co znamená pojem bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá?	3	7	1	11
2. Věnuje se na odborném výcviku (OV) dostatečná pozornost dodržování zásad BOZP?	1	3	8	12
3. Při práci v potravinářském provozu se musí žák podrobit lékařské prohlídce, po které mu bude vystaven: očkovací průkaz / zdravotní průkaz / lékařská žádanka	0	1	0	1
4. Vypiš předepsané pracovní oblečení pro odborný výcvik.	0	0	0	0
5. Stane-li, se ti úraz na OV jsi povinen toto nahlásit: spolužákovi / učiteli OV / necháš si to pro sebe / jiná možnost, uveď	0	0	0	0
6. Při práci s nožem (zejména při krájení): se bavíme se spolužáky / soustředíme se na práci / hrajeme si s nožem (ohrožujeme spolužáky)	0	0	1	1
7. Jak se zachováš při přenášení těžkých a horkých břemen?	7	9	2	18
8. Stroje, přístroje a zařízení v kuchyni: můžeš používat vždy / používáš jen, pokud jsi byl na nich řádně proškolen / vyhýbáš se jim / jiná možnost, uveď	1	1	1	3
9. Pokud zjistíš závadu na elektrickém přístroji: nebudeš tomu věnovat pozornost / pokusíš se ji opravit / nahlásiš okamžitě učiteli OV / jiná možnost, uveď	0	0	0	0

10. Na pracovišti OV je přísný zákaz požívání – doplň:	3	6	4	13
11. Dotýkat se strojů při práci, které mají pohyblivé ústrojí (šlehače, mlýnky na maso, kráječe,) je povoleno / je přísně zakázáno / záleží na uvážení obsluhy / jiná možnost, uveď	4	5	1	10
12. Pokud zjistíš unik plynu, jak se zachováš? ignoruješ to / uzavřeš hlavní uzávěr a nahlásíš to učiteli OV / uzavřeš hlavní uzávěr, otevřeš okna a nahlásíš to učiteli OV / jiná možnost, uveď	1	6	5	12
13. Po ukončení přidělené práce jsi povinen: opustit pracovní místo / uklidit si a uvést do pořádku své pracoviště / budeš čekat na novou práci / jiná možnost, uveď	0	0	0	0
14. Při přenášení nožů a ostrých předmětů neseme: hrotem dopředu / hrotem k zemi (podél těla) / hrotem nahoru / jiná možnost, uveď	1	0	0	1
15. Vyjmenuj 5 náležitosti osobní hygieny, které musíš splnit před vstupem na pracoviště OV.	0	0	0	0
16. Při práci s potravinami, které používáš k dalšímu zpracování, musíš kontrolovat: odkud pochází / jejich kvalitu, vzhled a trvanlivost / jejich cenu / jiná možnost, uveď	0	1	0	1
17. V areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál je přísně zakázáno: konzumovat potraviny / požívat alkoholické nápoje, návykové látky a kouřit / diskutovat se spolužáky a učiteli / jiná možnost, uveď	0	0	0	0
18. Při krvácení z nosu postiženému: zakloníme hlavu / ucpeme nos / předkloníme hlavu a za krk dáme studený obklad / jiná možnost, uveď	8	3	2	13
19. Vyjmenujte 5 ks zdravotnického materiálu, které náleží do základního vybavení lékárničky na pracovišti OV.	0	0	0	0
20. Při zpozorování požáru zavoláš hasiče na číslo: 155 / 150 / 158	2	0	0	2
Celkem	31	42	25	98

Pozn.: správné odpovědi jsou označeny tučným písmem.

Z celkového počtu zpracovávaných odpovědí bylo 98 odpovědí nesprávných, z toho 31 v 1. ročníku, 42 v 2. ročníku a 25 ve 3. ročníku.

Tabulka č. 3: přehled nesprávných odpovědí z celkového počtu odpovědí dle ročníků

Učební obor + ročník	KČ1	PE1	ŘU1	KČ2	PE2	ŘU2	KČ3	ŘU3
Počet žáků	9	5	4	10	3	5	12	2
Celkový počet otázek	180	100	80	200	60	100	240	40
Počet žáků - chybně odpověděli	5	4	3	7	2	4	9	2
Počet nesprávných odpovědí	15	10	6	24	9	9	18	7
Nesprávné odpovědi v %	8,3 %	10 %	7,5 %	12 %	15 %	9 %	7,5 %	17,5 %
Počet nesprávných odpovědí	31			42			25	
Nesprávné odpovědi v %	8,6 %			11,7 %			8,9 %	

Pozn.: dotazník obsahoval 20 otázek.

Z 18 žáků 1. ročníků uvedlo 12 žáků 31 (8,6 %) nesprávných odpovědí z celkového počtu 360 zodpovězených otázek.

Z 18 žáků 2. ročníků uvedlo 13 žáků 42 (11,7 %) nesprávných odpovědí z celkového počtu 360 zodpovězených otázek.

Ze 14 žáků 3. ročníků uvedlo celkem 11 žáků 25 (8,9 %) nesprávných odpovědí z celkového počtu 280 zodpovězených otázek.

9.1.3 Vyhodnocení úspěšností odpovědí podle učebních oborů

Tabulka č. 4: přehled nesprávných odpovědí v poměru k celkovému počtu odpovědí dle učebních oborů

Učební obor + ročník	KČ1	KČ2	KČ3	PE1	PE2	ŘU1	ŘU2	ŘU3
Počet hodnocených žáků	9	10	12	5	3	4	5	2
Celkový počet otázek	180	200	240	100	60	80	100	40
Počet nesprávných odpovědí	15	24	18	10	9	6	9	7
Nesprávné odpovědi v %	8,3 %	12 %	7,5 %	10 %	15 %	7,5 %	9 %	17,5 %
Počet nesprávných odpovědí	57			19		22		
Nesprávné odpovědi v %	9,2 %			11,9 %		10 %		

Pozn.: dotazník obsahoval 20 otázek.

V 1. ročníku oboru Kuchař - číšník uvedli respondenti celkem 15 (8,3 %) nesprávných odpovědí z celkových 180 otázek, ve 2. ročníku 24 (12 %) nesprávných odpovědí z celkových 200 otázek a ve 3. ročníku 18 (7,5 %) nesprávných odpovědí z celkových 240 otázek.

V 1. ročníku oboru Pekař uvedli respondenti celkem 10 (10 %) nesprávných odpovědí z celkových 100 otázek, ve 2. ročníku 9 (15 %) nesprávných odpovědí z celkových 60 otázek.

V 1. ročníku oboru Řezník - uzenář uvedli respondenti celkem 6 (7,5 %) nesprávných odpovědí z celkových 80 otázek, v 2. ročníku 9 (9 %) nesprávných odpovědí z celkových 100 otázek a ve 3. ročníku 7 (17,5 %) nesprávných odpovědí z celkových 40 otázek.

U učebního oboru Kuchař - číšník bylo uvedeno celkem 57 (9,2 %) nesprávných odpovědí z celkových 620 otázek, u učebního oboru Pekař celkem 9 (11,9 %) nesprávných odpovědí z celkových 160 otázek, u učebního oborů Řezník - uzenář celkem 22 (10 %) nesprávných odpovědí z celkových 220 otázek.

9.1.4 Vyhodnocení nejobtížnější a nejlehčí otázky pro jednotlivé třídy

Tabulka č. 5: přehled nejtěžších a nejlehčích otázek pro žáky jednotlivých ročníků a učebních oborů

	KČ1	KČ2	KČ3	PE1	PE2	ŘU1	ŘU2	ŘU3
Nejtěžší otázka č.	18	12	2	18	12	20	7	8
Nejlehčí otázka č.	3	14	9	13	16	17	5	20

Pro třídu KČ1 byla nejtěžší otázka č. 18, která zjišťovala znalost poskytnutí první pomoci při krvácení z nosu. Správnou odpověď na ni neznalo 6 žáků. Nejlehčí byla pro tutéž třídu otázka č. 3 zjišťující postup při získání zdravotního průkazu, správně na ni odpověděli všichni žáci.

Pro třídu KČ2 byla nejobtížnější otázka č. 12: jak se zachováš, pokud zjistíš unik plynu? Správnou odpověď neuvedli 4 žáci. Všichni žáci správně zodpověděli otázku č. 14: jak se správně přenášejí nože a ostré předměty?

Ve třídě KČ3 odpovědělo 6 žáků, jinak než měli na otázku č. 2, zda se na odborném výcviku věnuje dostatečná pozornost dodržování zásad BOZP. Na otázku č. 9 směřovanou na jednání žáka, který zjistí závadu na elektrickém přístroji, odpověděli všichni správně.

Pro třídu PE1 byla nejtěžší otázka č. 18, která zjišťovala znalost poskytnutí první pomoci při krvácení z nosu. Správně na ni neodpověděli 2 žáci. Naopak nejlehčí byla otázka č. 13 - co jsi povinen udělat po ukončení přidělené práce, na niž všichni tázání odpověděli bezchybně.

Pro třídu PE2 byla pro žáky nejobtížnější otázka č. 12: jak se zachováš, pokud zjistíš unik plynu? Správnou odpověď na ni neznali 2 žáci. Nejlehčí byla otázka č. 16 - co musíš zkontrolovat před zpracováním potravin, na niž odpověděli všichni žáci správně.

Pro třídu ŘU1 byla nejtěžší otázka č. 20, která zjišťovala znalost telefonního čísla na hasiče. Správnou odpověď neznal 1 žák.

Nejlehčí byla otázka č. 17 - co je zakázáno v areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál? Všichni žáci na ni odpověděli správně.

Pro třídu ŘU2 byla nejobtížnější otázka č. 7 ptající se na předpisy pro přenášení těžkých a horkých břemen, na niž nesprávně odpověděli 4 žáci. Nejlehčí byla otázka č. 5 - komu nahlásit úraz na odborném výcviku, kde všichni žáci odpověděli správně.

Pro třídu ŘU3 byla nejtěžší otázka č. 8 zjišťující základní podmínku používání strojů při odborném výcviku, na niž nesprávně odpověděl 1 žák. Nejlehčí byla otázka č. 20, která zjišťovala znalost telefonního čísla na hasiče. Všichni žáci na ni odpověděli správně.

9.1.5 Vyhodnocení dotazníků podle počtu chyb v jednom dotazníku

Tabulka č. 6: přehled chybných odpovědí dle učebního oboru

Učební obor + ročník	KČ1	KČ2	KČ3	PE1	PE2	ŘU1	ŘU2	ŘU3
Počet hodnocených žáků	9	10	12	5	3	4	5	2
Odpověděli bez chyby	4	3	3	1	1	1	1	0
Odpověděli bez chyby v %	45 %	30 %	25 %	20 %	33 %	25 %	20 %	0 %
Odpověděli s chybami	5	7	9	4	2	3	4	2
Odpověděli s chybami v %	55 %	70 %	75 %	80 %	67 %	75 %	80 %	100 %
Počet nesprávných odpovědí	15	24	18	10	9	6	9	7
Maximální počet chyb v jednom dotazníku	4	5	3	3	5	4	3	4

Ve třídě KČ1 z celkového počtu 9 žáků odpověděli bez chyb 4 žáci (45 %), chybně odpovědělo 5 žáků (55 %), celkem 15 nesprávných odpovědí. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 4. Ve třídě KČ2 z celkového počtu 10 žáků odpověděli bez chyb 3 žáci (30 %), chybně odpovědělo 7 žáků (70 %), celkem 24 nesprávných odpovědí. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 5. Ve třídě KČ3 z celkového počtu 12 žáků odpověděli bez chyb 3 žáci (25 %), chybně odpovědělo 9 žáků (75 %), celkem 18 nesprávných odpovědí. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 3.

Ve třídě PE1 z celkového počtu 5 žáků odpověděl bez chyb 1 žák (20 %), chybně odpověděli 4 žáci (80 %) s celkem 10 nesprávnými odpověďmi. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 3. Ve třídě PE2 z celkového počtu 3 žáků odpověděl bez chyb 1 žák (33 %), chybně odpověděli 2 žáci (67 %) s celkem 9 nesprávnými odpověďmi. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 5.

Ve třídě ŘU1 z celkového počtu 4 žáků odpověděl bez chyb 1 žák (25 %), chybně odpověděli celkem 3 žáci (75 %) s celkem 6 nesprávnými odpověďmi. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 4. Ve třídě ŘU2 z celkového počtu 5 žáků odpověděl bez chyb 1 žák (20 %), chybně odpověděli 4 žáci (80 %) s celkem 9 nesprávnými odpověďmi. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 3. Ve třídě ŘU3 z celkového počtu 2 žáků chybně odpověděli 2 žáci (100 %) celkem se 7 nesprávnými odpověďmi. Maximální počet chyb v jednom dotazníku byl 4.

9.1.6 Vyhodnocení odpovědí na otevřené otázky

Dotazník obsahoval 5 otevřených otázek, v nichž dotazovaní měli vyjmenovat součásti předepsaného pracovního oblečení pro odborný výcvik, napsat, jak se zachovají při přenášení obtížných břemen, doplnit, co nesmějí na pracovišti požívat, uvést 5 náležitostí osobní hygieny před vstupem na pracoviště a vyjmenovat alespoň 5 druhů zdravotnického materiálu, který náleží do vybavení lékárničky. Z analýzy nejčastějších a nejméně často opakovaných odpovědí se dají učinit závěry o znalostech žáků o BOZP a PO.

Otázka č. 4.: vypiš předepsané pracovní oblečení pro odborný výcvik.

Všichni žáci odpověděli otázku správně - uvedli více než 5 položek z předepsaného základního pracovního oblečení pro kuchaře - číšníky, pekaře a řezníky uzenáře. Následující tabulka obsahuje přehled, kolikrát se jednotlivé položky opakovaly.

Tabulka č. 7: frekvence opakování jednotlivých položek:

Odpovědi	Celkem označené	Z toho v 1. ročnících	Z toho ve 2. ročnících	Z toho ve 3. ročnících
Pokrývka hlavy	44x	15x	15x	14x
Bílé triko (rondon)	45x	16x	15x	14x
Bílé kalhoty	43x	15x	15x	13x
Zástěra bílá	38x	14x	11x	13x
Pracovní obuv	32x	11x	11x	10x
Halenka bílá	9x	4x	3x	2x
Košile bílá	14x	4x	5x	5x
Číšnická vesta	13x	5x	2x	6x
Černá sukně	11x	4x	4x	3x
Černé kalhoty	3x	1x	1x	1x
Silonky	8x	2x	4x	2x
Motýlek	11x	4x	3x	4x
Zástěrka servírky	23x	7x	8x	8x
Boty na obsluhu	11x	2x	5x	4x
Pracovní plášť	25x	9x	9x	7x
Holiny bílé	10x	3x	4x	3x
Řeznická vesta	5x	2x	1x	2x
Ochranná kovová rukavice	7x	2x	4x	1x
Řeznická ochranná zástěra (kovová)	1x	---	1x	---

Následující tabulka je vyhodnocením údajů z tabulky č. 7 a přináší přehled nejčastěji a nejméně často uváděných součástí pracovního oblečení podle učebních oborů a ročníků.

Tabulka č. 8: přehled nejčastěji a nejméně často uváděných druhů pracovního oblečení podle učebních oborů a ročníků

	Nejčastěji se uvádělo	Nejméně často se uvádělo
KČ1	Pokrývka hlavy, Bílé triko (rondon), Bílé kalhoty	Číšnická vesta, Motýlek, Silonky
KČ2	Pokrývka hlavy, Bílé triko (rondon), Bílé kalhoty	Černé kalhoty, Halenka bílá, Zástěrka servírky
KČ3	Pokrývka hlavy, Bílé triko (rondon), Bílé kalhoty	Černá sukně, Silonky, Pracovní plášť
PE1	Pokrývka hlavy, Bílé triko, Bílé kalhoty	Zástěra bílá
PE2	Pokrývka hlavy, Bílé triko, Bílé kalhoty	Zástěra bílá
ŘU1	Pokrývka hlavy, Bílé triko, Holiny bílé	Řeznická ochranná zástěra (kovová)
ŘU2	Pokrývka hlavy, Bílé triko, Holiny bílé	Řeznická vesta
ŘU3	Pokrývka hlavy, Bílé triko, Holiny bílé	Řeznická ochranná zástěra (kovová) Ochranná kovová rukavice

Ve všech ročnících a učebních oborech uvedli respondenti jako nejčastější odpověď pokrývku hlavy, bílé triko, bílé kalhoty a v oborech řezník-uzenář holiny bílé.

Ve třídě KČ1 nejméně často uvedli číšnická vesta, motýlek a silonky, ve třídě KČ2 černé kalhoty, halenka bílá a zástěrka servírky a ve třídě KČ3 černá sukně, silonky, pracovní plášť.

Ve třídách PE1 a PE2 nejméně často uvedli zástěru bílou.

Ve třídě ŘU1 nejméně často uvedli řeznickou ochrannou zástěru (kovovou), ve třídě ŘU2 řeznickou vestu a ve třídě ŘU3 řeznickou ochrannou zástěru (kovovou) a ochranné kovové rukavice.

Otázka č. 7.: jak se zachováš při přenášení těžkých a horkých břemen?

Správně na otázku odpovědělo celkem 32 žáků, z toho 11 z 1. ročníků, 9 žáků z 2. ročníků a 12 žáků z 3. ročníků.

Chybnou odpověď, zachovám se opatrně uvedlo celkem 12 žáků, 5 žáků 1. ročníku, 6 žáků 2. ročníku a 1 žák 3. ročníku, chybnou odpověď nevím uvedli celkem 2 žáci, z toho 1 žák 1. ročníku a 1 žák 2. ročníku a chybnou odpověď upozorním kolegy - uvedli celkem 4 žáci, z toho 1 žák 1. ročníku, 2 žáci 2. ročníku a 1 žák 3. ročníku.

Otázka č. 10.: na pracovišti OV je přísný zákaz požívání – doplň:

Ve správných odpovědích byly alkoholické nápoje uvedeny celkem 41x, z toho 18x v 1. ročníku, 12x ve 2. ročníku a 11x ve 3. ročníku, návykové látky byly uvedeny celkem 45x, z toho 18x v 1. ročníku, 16x ve 2. ročníku a 11x ve 3. ročníku, cigarety byly uvedeny celkem 19x, z toho 11x v 1. ročníku, 4x ve 2. ročníku a 4x ve 3. ročníku.

Chybné odpovědi: léky celkem 4x, z toho 1x v 1. ročníku a 3x ve 2. ročníku, mobilní telefon celkem 9x, z toho 2x v 1. ročníku, 3x ve 2. ročníku a 4x ve 3. ročníku. (Lze předpokládat, že žáci v těchto odpovědích pravděpodobně zaměnili slovo požívání za slovo používání.)

Otázka č. 15.: vyjmenuj 5 náležitostí osobní hygieny, které musíš splnit před vstupem na pracoviště OV.

Všichni žáci odpověděli na otázku správně - uvedli 5 a více položek. V následujícím přehledu (tabulka č. 9) je uvedeno, kolikrát se jednotlivé položky v odpovědích na otázku č. 15 opakovaly:

Tabulka č. 9: přehled frekvence opakování jednotlivých položek

Odpovědi	Celkem označené	Z toho v 1. ročníku	Z toho ve 2. ročníku	Z toho ve 3. ročníku
Umyté ruce	49x	17x	17x	15x
Čisté pracovní oblečení	42x	15x	14x	13x
Pokrývka hlavy	39x	13x	15x	11x
Být nenalíčená	37x	13x	12x	12x
Nenosit šperky	31x	12x	9x	10x
Nenalakované nehty	28x	9x	8x	11x
Ostříhané nehty	26x	9x	10x	7x
Bez piercingu	22x	8x	9x	5x
Sepnuté vlasy	21x	7x	7x	7x
Být oholený	6x	4x	4x	1x

V tabulce č. 10 je přehled nejčastěji a nejméně často uváděných náležitostí osobní hygieny podle učebních oborů a ročníků.

Tabulka č. 10: přehled nejčastěji a nejméně často uváděných položek

	Nejčastěji se uvádělo	Nejméně často se uvádělo
KČ1	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Být nenalíčená
KČ2	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Být oholený
KČ3	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Ostříhané nehty
PE1	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Sepnuté vlasy
PE2	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Nenalakované nehty
ŘU1	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Ostříhané nehty, nenosit šperky
ŘU2	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Být oholený
ŘU3	Umyté ruce, čisté pracovní oblečení	Bez piercingu

Ve všech třídách uvedli respondenti nejčastější odpovědi umyté ruce a čisté pracovní oblečení.

Ve třídě KČ1 nejméně často uvedli být nenalíčená, ve třídě KČ2 být oholený a ve třídě KČ3 ostříhané nehty.

Ve třídě PE1 nejméně často uvedli mít sepnuté vlasy a ve třídě PE2 mít nenalakované nehty.

Ve třídě ŘU1 nejméně často uvedli mít ostříhané nehty a nenosit šperky, ve třídě ŘU2 být oholený a ve třídě ŘU3 nenosit piercing.

Otázka č. 19: vyjmenujte 5 druhů zdravotnického materiálu, který náleží do základního vybavení lékárničky na pracovišti OV.

Všichni žáci odpověděli na otázku správně - uvedli 5 a více položek ze základního vybavení lékárničky na pracovišti OV. Z tabulky č. 11, je zřejmé kolikrát se jednotlivé položky v odpovědích opakovaly.

Tabulka č. 11: přehled frekvence opakování jednotlivých položek

odpovědi	Celkem označené	Z toho v 1. ročnících	Z toho ve 2. ročnících	Z toho ve 3. ročnících
Náplast (rychloobvaz)	48x	17x	17x	14x
Obvaz sterilní	47x	16x	17x	14x
Dezinfekce na rány	33x	11x	9x	13x
Nůžky	29x	11x	7x	11x
Obinadlo škrtící	26x	11x	9x	6x
Sprej na popáleniny	22x	6x	8x	8x
Obinadlo elastické	21x	6x	8x	7x
Oční kapky	19x	5x	6x	8x
Trojčípý šátek	7x	3x	2x	2x
Teploměr	6x	1x	5x	---
Vata obvazová	6x	2x	4x	---
Lékařské rukavice	4x	2x	1x	1x
Rouška PVC	3x	---	1x	2x
Pinzeta	2x	---	---	2x

Ve všech ročnících uvedli respondenti nejčastější odpovědi náplast (rychloobvaz) a obvaz sterilní, nejméně často (méně než 10x) trojčípý šátek, teploměr, vata obvazová, lékařské rukavice, rouška PVC, pinzeta.

V 1. ročníku nejméně často (méně než 10x) uvedli sprej na popáleniny, obinadlo elastické, oční kapky, trojčípý šátek, teploměr, vata obvazová, lékařské rukavice, rouška

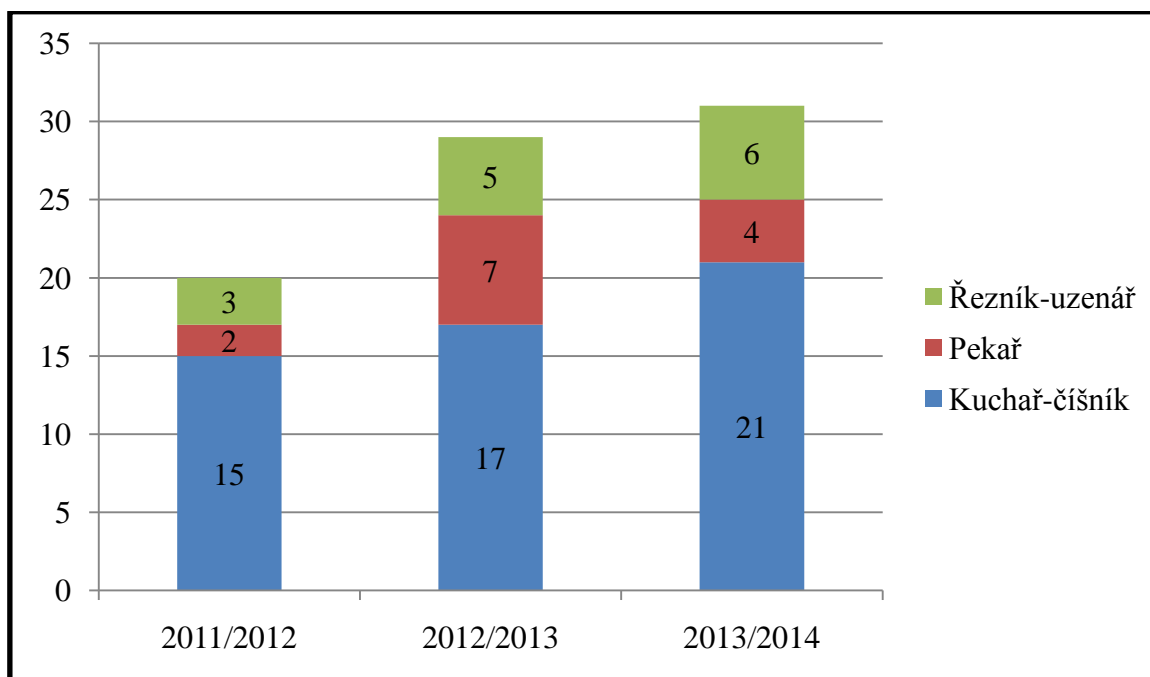
PVC, pinzeta. Ve 2. ročníku dezinfekce na rány, nůžky, obinadlo škrtící, sprej na popáleniny, obinadlo elastické, oční kapky, trojcípý šátek, teploměr, vata obvazová, lékařské rukavice, rouška PVC a pinzeta. Ve 3. ročníku obinadlo škrtící, sprej na popáleniny, obinadlo elastické, oční kapky, trojcípý šátek, teploměr, vata obvazová, lékařské rukavice, rouška PVC a pinzeta.

9.2 Výsledky sekundární analýzy dat

Analýzu jsem prováděl po jednotlivých školních letech a zjištěná data jsem vkládal a logicky řadil do tabulek a grafů s popisy. Vzhledem k různému počtu žáků v porovnávaných třídách jsou výsledky vyjádřeny též v %.

9.2.1 Počty úrazů v potravinářských oborech za poslední 3 roky

Graf č. 1: počty úrazů podle učebních oborů



Ve školním roce 2011/2012 je v knize úrazů zaznamenáno celkem 20 úrazů na pracovištích potravinářských oborů, z toho 15 na pracovišti učebního oboru KČ, 2 na pracovišti učebního oboru PE a 3 na pracovišti učebního oboru ŘU.

Ve školním roce 2012/2013 je v knize úrazů zaznamenáno celkem 29 úrazů na pracovištích potravinářských oborů, z toho 17 v učebním oboru KČ, 7 v učebním oboru PE a 5 v učebním oboru ŘU.

Ve školním roce 2013/2014 je v knize úrazů zaznamenáno celkem 31 úrazů na pracovištích potravinářských oborů, z toho 21 v učebním oboru KČ, 4 v učebním oboru PE a 6 v učebním oboru ŘU.

Vzhledem k nestejným počtům žáků v jednotlivých třídách uvádím v tabulce č. 12 také počty úrazů přepočtené na počty žáků v %.

Tabulka č. 12: počty úrazů v potravinářských oborech přepočtené na počet žáků

Obor a ročník	2011/2012			2012/2013			2013/2014		
	Počty úrazů	Počet žáků ve třídě	Počty úrazů v %	Počty úrazů	Počet žáků ve třídě	Počty úrazů v %	Počty úrazů	Počet žáků ve třídě	Počty úrazů v %
KČ 1	7	27	26 %	8	27	30 %	6	15	40 %
KČ 2	5	16	31 %	7	26	27 %	8	20	40 %
KČ 3	3	27	11 %	2	19	11 %	7	25	28 %
PE 1	1	8	13 %	2	7	29 %	3	7	43 %
PE 2	1	6	17 %	4	5	80 %	---	---	---
PE 3	0	7	0 %	1	6	17 %	1	5	20 %
ŘU 1	2	4	50 %	2	7	29 %	3	4	75 %
ŘU 2	1	4	25 %	2	3	67 %	2	3	67 %
ŘU 3	---	---	---	1	4	25 %	1	2	50 %
Celkem	20	99	20 %	29	104	28 %	31	81	38 %

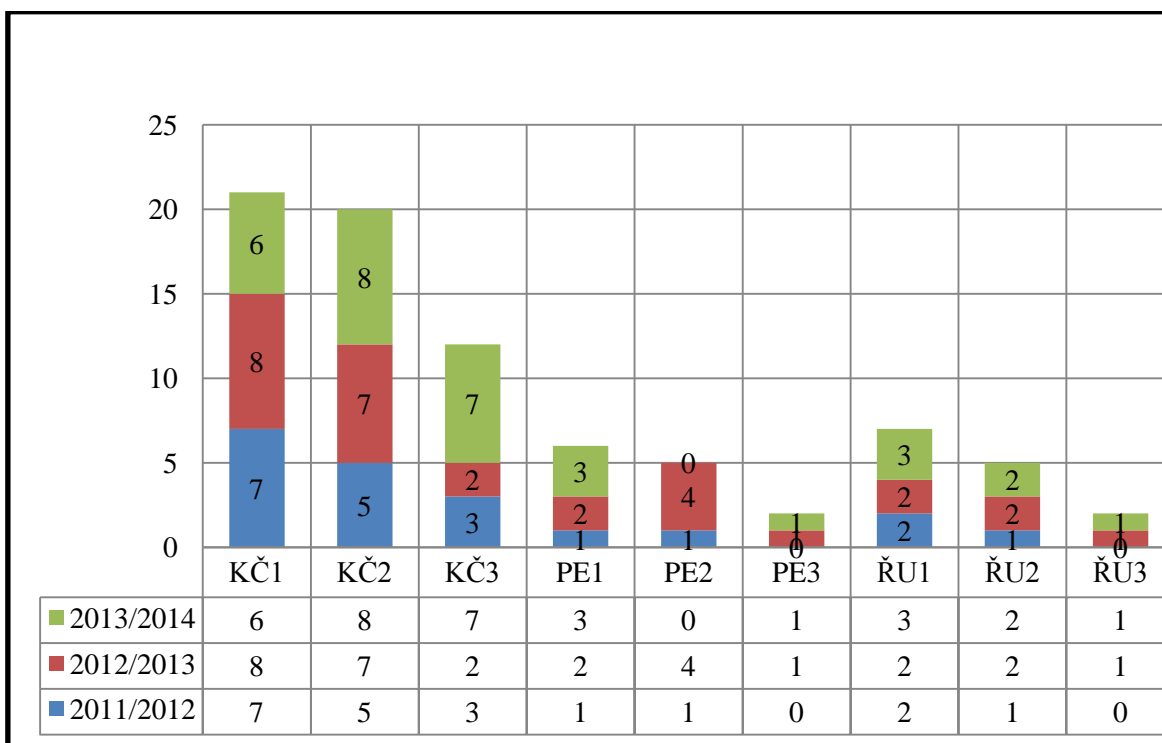
Jak lze vyčíst z tabulky č. 15 ve třídě KČ1 postupně vzrostl ve sledovaném tříletém období počet úrazů přepočtený na počet žáků z 26 % na 40 %, v KČ2 z 31 % klesl na 27 % a znovu stoupl na 40 %, v KČ3 stoupl z 11 % na 28 %.

Ve třídě PE1 stoupl počet úrazů ve sledovaném období ze 13 % na 43 %, v PE2 ze 17 % až na 80 %, v PE3 z 0 % na 20 %.

Ve třídě ŘU1 z počátečního stavu 50 % klesl na 29 % a opět stoupl na 75 %, v ŘU2 stoupl o polovinu z 25 % na 50 % a v ŘU3 rovněž z 25 % na 50 %.

Celkem vzrostl ve sledovaném období počet úrazů přepočtený na počet žáků z 20 % na 38 %.

Graf č. 2: počty úrazů v jednotlivých třídách učebních oborů



Ve školním roce 2011/12 došlo na pracovišti učebního oboru KČ celkem k 15 úrazům, z toho k 7 úrazům žáků 1. ročníku, k 5 úrazům žáků 2. ročníku a 3 úrazům žáků 3. ročníku. Na pracovišti učebního oboru PE se z celkového počtu 2 úrazů stal 1 úraz žáku 1. ročníku a 1 úraz žáku 2. ročníku. Na pracovišti učebního oboru ŘU se z celkového počtu 3 úrazů staly 2 úrazy v 1. ročníku a 1 úraz ve 2. ročníku.

Rozdíly mezi 1. - 3. ročníkem: u učebních oborů KČ a ŘU je nejvyšší počet úrazů v 1. ročnících a potom klesá, u učebního oboru PE zůstal stejný.

Ve školním roce 2012/2013 došlo na pracovišti učebního oboru KČ celkem k 17 úrazům, z toho k 8 úrazům v 1. ročníku, k 7 úrazům ve 2. ročníku a ke 2 úrazům ve 3. ročníku. Na pracovišti učebního oboru PE se z celkového počtu 7 úrazů staly 2 úrazy v 1. ročníku, 4 úrazy ve 2. ročníku a 1 úraz ve 3. ročníku. Na pracovišti učebního oboru ŘU se z celkového počtu 5 úrazů staly 2 úrazy v 1. ročníku, 2 úrazy ve 2. ročníku a 1 úraz ve 3. ročníku.

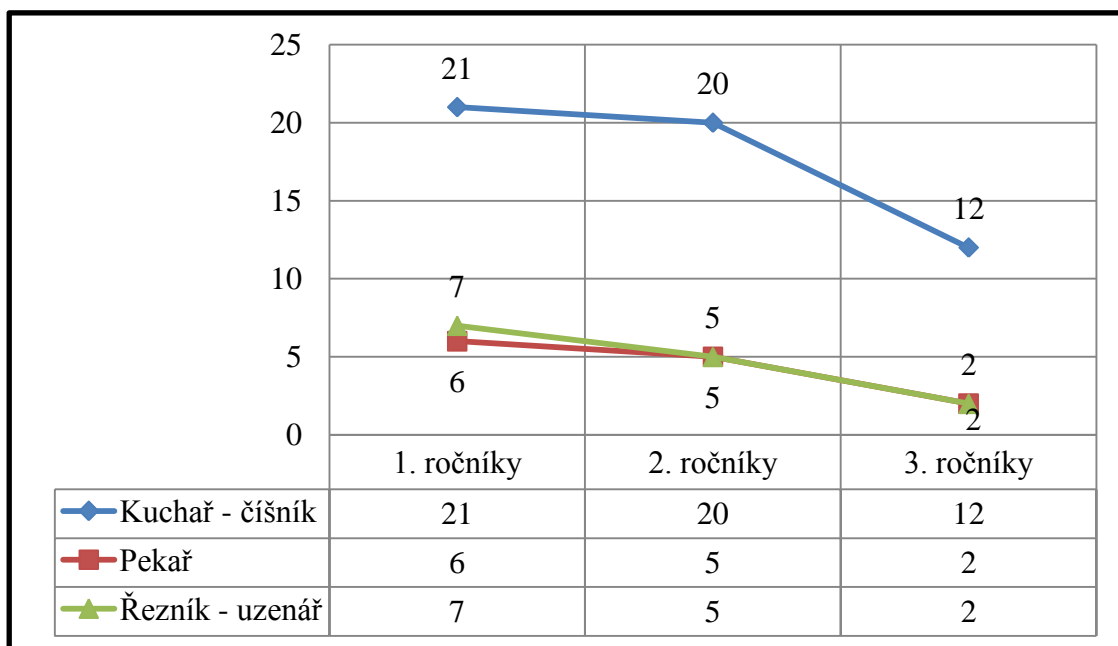
Rozdíly mezi 1. - 3. ročníkem: u všech učebních oborů je nejvyšší počet úrazů v 1. ročnících a v dalších ročnících klesá, kromě 1. a 2. ročníku oboru ŘU, kde zůstává stejný.

Ve školním roce 2013/2014 došlo na pracovišti učebního oboru KČ celkem k 21 úrazům, z toho k 6 úrazům v 1. ročníku, k 8 úrazům ve 2. ročníku a k 7 úrazům ve 3.

ročníku. Na pracovišti učebního oboru PE z celkového počtu 4 úrazů došlo k 3 úrazům v 1. ročníku a k 1 úrazu ve 3. ročníku. Na pracovišti učebního oboru ŘU z celkových 6 úrazů došlo k 3 úrazům v 1. ročníku, ke 2 úrazům ve 2. ročníku a k 1 úrazu ve 3. ročníku.

Rozdíly mezi 1. - 3. ročníkem: u učebního oboru KČ je nejnižší počet úrazů v 1. ročníku (6), nejvyšší ve 2. ročníku (8) a mírný pokles ve 3. ročníku (7), u učebních oborů PE a ŘU je nejvyšší počet úrazů v 1. ročníku a v dalších ročnících klesá.

Graf č. 3: celkové počty úrazů za sledované období podle ročníků



Za sledované období došlo v 1. ročnících potravinářských oborů k 34 úrazům, z toho k 21 úrazům u oboru Kuchař – číšník, k 6 úrazům u oboru Pekař a k 7 úrazům u oboru Řezník – uzenář.

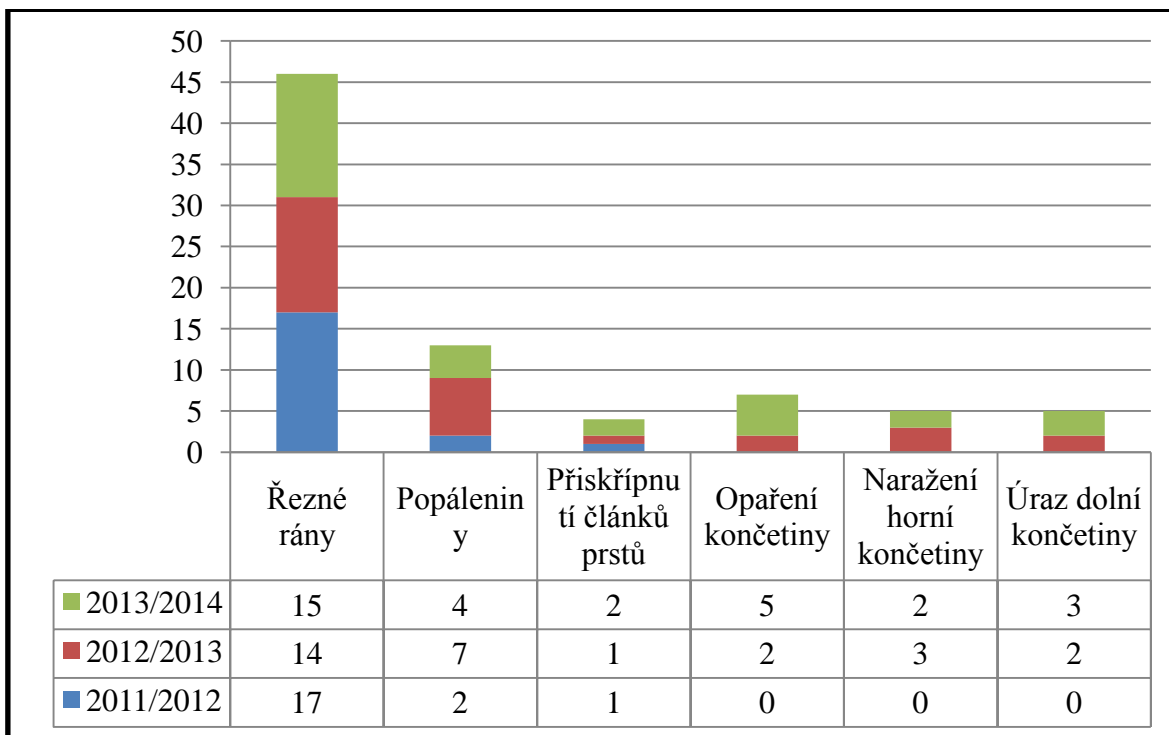
Ve 2. ročnících došlo celkem k 30 úrazům, z toho k 20 úrazům u oboru Kuchař – číšník, k 5 úrazům u oboru Pekař a k 5 úrazům u oboru Řezník uzenář.

Ve 3 ročnících došlo celkem k 16 úrazům, z toho bylo 12 úrazů u oboru Kuchař – číšník, ke 2 úrazům u oboru Pekař a ke 2 úrazům u oboru Řezník – uzenář.

Z grafu je patrné, že celkové počty úrazů v jednotlivých ročnících postupně klesají.

9.2.2 Druhy nejčastějších úrazů na pracovištích potravinářských oborů za poslední 3 roky

Graf č. 4: druhy nejčastějších úrazů na pracovištích potravinářských oborů



Nejčastějšími úrazy ve školním roce 2011/2012 byly řezné rány na horních končetinách (prstech) 85 % z celkového počtu úrazů (17 žáků se řízlo při nesprávné manipulaci s nožem při krájení surovin), 10 % popálenin (2 žáci si popálili prsty na rukách při nesprávné manipulaci s horkými břemeny), 5 % přiskřípnutí končetiny (1 žák si přiskřípl dva prsty při nesprávné manipulaci s pekařským strojem). Všech 20 úrazů bylo řádně ošetřeno učiteli OV, z toho 11 úrazů (55 %) bylo doošetřeno na chirurgické ambulanci nemocnice Frýdlant.

Nejčastějšími úrazy ve školním roce 2012/13 byly řezné rány na horních končetinách (prstech) 48 % z celkového počtu úrazů (14 žáků se řízlo při nesprávné manipulaci s nožem při krájení surovin), 24 % popálenin (7 žáků si popálilo horní končetiny - prsty, dlaně - při nesprávné manipulaci s horkými břemeny), 4 % přiskřípnutí končetiny (1 žák si přiskřípl prst horní končetiny při nesprávné manipulaci s výrobním strojem), 7 % opaření končetin (2 žáci se opařili o vařící vodu a horkou páru), 10 % naražení horní končetiny (3 žáci si narazili horní končetiny nebo články prstů při nepozornosti na pracovišti), 7 % úraz dolní končetiny (2 žáci uklouzli na mokré podlaze na

pracovišti OV). Všechny 29 úrazů bylo řádně ošetřeno učiteli OV, z toho 13 úrazů (45 %) bylo doošetřeno na chirurgické ambulanci nemocnice Frýdlant.

Nejčastějšími úrazy ve školním roce 2013/2014 byly řezné rány na horních končetinách (prstech) 48 % z celkového počtu úrazů (15 žáků se řízlo při nesprávné manipulaci s nožem při krájení surovin), 13 % popálenin (4 žáci si popálilo horní končetiny (prsty, dlaně) nesprávnou manipulací s horkými břemeny), 7 % přiskřípnutí končetiny (2 žáci si přiskřípli prsty horní končetiny při nesprávné manipulaci s výrobním strojem a pracovním náradím), 16 % opaření končetin (5 žáků si opařilo horní a dolní končetiny vařící vodou a horkou páru), 6 % naražení horní končetiny (2 žáci si narazili horní končetiny nebo články prstů při nepozornosti na pracovišti), 10 % úraz dolní končetiny (3 žáci uklouzli na mokré podlaze, nebo špatně došli na schodech na pracovištích OV). Všechny 31 úrazů bylo řádně ošetřeno učiteli OV z toho 15 úrazů (48 %) bylo doošetřeno na chirurgické ambulanci nemocnice Frýdlant.

10 Diskuze a interpretace dat

10.1 Analýza výsledků kvantitativního výzkumu

Cílem dotazníkového šetření bylo zjistit, jaký je rozdíl ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v 1. - 3. ročníku potravinářských učebních oborů na SŠHL ve Frýdlantu.

Pro zjednodušení jsem při hodnocení získaných údajů pracoval zejména s počty uváděných nesprávných odpovědí. Vzhledem k různému počtu žáků v jednotlivých třídách a ročnících jsem pro účely porovnání vyjádřil počty nesprávných a správných odpovědí nejen v absolutních číslech, ale i v procentech.

Tabulka č. 13: celkový přehled nesprávných a správných odpovědí podle ročníků a učebních oborů

Učební obor + ročník	KČ1	PE1	ŘU1	KČ2	PE2	ŘU2	KČ3	ŘU3	CELKEM
Počet hodnocených žáků	9	5	4	10	3	5	12	2	50
Celkový počet otázek	180	100	80	200	60	100	240	40	1000
Počet nesprávných odpovědí	15 8,3 %	10 10 %	6 7,5 %	24 12 %	9 15 %	9 9 %	18 7,5 %	7 17,5 %	98 9,8 %
Počet nesprávných odpovědí	31 8,6 %			42 11,7 %			25 8,9 %		
Počet správných odpovědí	165 91,7 %	90 90 %	74 92,5 %	176 88 %	51 85 %	91 91 %	222 92,5 %	33 82,5 %	902 90,2 %
Počet správných odpovědí	329 91,4 %			318 88,3 %			255 91,1 %		

Pozn.: dotazník obsahoval 20 otázek

Výzkumná otázka č. 1: jaký je rozdíl ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v 1. - 3. ročníku potravinářských oborů?

Předpoklad č. 1: žáci vyšších ročníků budou mít vzhledem k opakovanému proškolení a delší praxi minimálně o 25 % větší znalosti o BOZP a PO.

V dotazníkovém šetření uvedli žáci 1. roč. potravinářských oborů 91, 4 % správných odpovědí, žáci 2. roč. 88, 3 % a žáci 3. roč. 91,1 %. Předpokládal jsem, že žáci vyšších ročníků budou mít vzhledem k opakovanému proškolení a delší praxi minimálně o 25 % větší znalosti o BOZP a PO. Výsledky šetření tento předpoklad nenaplnily.

Výzkumná otázka č. 2: jaký je rozdíl ve znalostech žáků o problematice BOZP a PO v jednotlivých potravinářských oborech?

Předpoklad č. 2: rozdíly ve znalostech žáků jednotlivých učebních oborů budou menší než 10 %.

Žáci učebního oboru KČ uvedli v dotazníkovém šetření celkem 90, 8 % správných odpovědí, žáci učebního oboru PE 88, 1 % správných odpovědí a žáci učebního oboru ŘU 90 % správných odpovědí. Rozdíly mezi obory KČ a PE jsou 2,7 %, mezi KČ a ŘU 0,8 % a PE a ŘU 1,9 %, nepřesahují 3 %. Předpokládal jsem, že rozdíly ve znalostech žáků jednotlivých učebních oborů budou menší než 10 %. Výsledky šetření tedy tento předpoklad naplnily.

Výzkumná otázka č. 3: které otázky dotazníkového šetření byly pro žáky nejobtížnější a které naopak nejsnadnější?

Předpoklad č. 3: nejobtížnější otázkou bude otázka č. 1 (definice pojmu BOZP), nejsnadnější otázka č. 4 (vyjmenovat předepsané pracovní oblečení).

Jak ukázaly, výsledky dotazníkového šetření nejobtížnějšími otázkami pro respondenty byly otázky č. 12 (PO) a 18 (poskytnutí první pomoci), nejsnadnějšími otázky č. 3, 5, 9, 13, 14, 16, 17, 20. Předpokládal jsem, že nejobtížnější otázkou dotazníku bude otázka č. 1 (definice pojmu BOZP - už vzhledem k obtížnosti definovat jakýkoliv pojem), nejsnadnější otázka č. 4 (předepsané pracovní oblečení pro OV - žáci ho pravidelně používají). Výsledky šetření tento předpoklad nenaplnily.

10.2 Analýza výsledků kvalitativního výzkumu

Cílem kvalitativního výzkumu je analýzou dat z knihy úrazů SŠHL Frýdlant za období posledních 3 let zjistit počty úrazů na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů a vyhodnotit jejich nejčastější druhy.

Výzkumná otázka č. 1: jaké jsou počty úrazů za poslední 3 školní roky na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů SŠHL Frýdlant?

Tabulka č. 14: úrazy žáků na pracovištích potravinářských oborů za období posledních 3 let

	2011/2012	2012/2013	2013/2014	CELKEM
Řezné rány	17	14	15	46 (58 %)
Popáleniny + opařeniny	2	7	4	13 (16 %)
Prískřípnutí článku prstů	1	1	2	4 (5 %)
Opaření končetiny	---	2	5	7 (9 %)
Naražení horní končetiny	---	3	2	5 (6 %)
Úraz dolní končetiny	---	2	3	5 (6 %)
CELKEM	20	29	31	80 (100 %)

Z tabulky č. 14 vyplývá, že ve školním roce 2011/12 došlo při odborném výcviku potravinářských oborů celkem k 20 úrazům (v přepočtu na počet žáků 20 %), ve školním roce 2012/13 k 29 úrazům (v přepočtu na počet žáků 28 %) a ve školním roce 2013/14 k 31 úrazům (v přepočtu na počet žáků 38 %). Výraznější vzestup absolutního počtu úrazů je patrný mezi 1. a 2. rokem sledovaného období a mírný vzestup mezi rokem 2. a 3. sledovaného období, počet úrazů v jednotlivých letech sledovaného období přepočtený na počet žáků vykazuje meziroční nárůst o 8 – 10 %.

Zajímavé je srovnání počtu úrazů za sledované období podle ročníků. V 1. ročnících potravinářských oborů došlo celkem k 34 úrazům, z toho k 21 úrazům u oboru Kuchař – číšník, k 6 úrazům u oboru Pekař a k 7 úrazům u oboru Řezník – uzenář. Ve 2. ročnících došlo celkem k 30 úrazům, z toho k 20 úrazům u oboru Kuchař – číšník, k 5 úrazům u oboru Pekař a k 5 úrazům u oboru Řezník uzenář. Ve 3 ročnících došlo celkem k 16 úrazům, z toho bylo 12 úrazů u oboru Kuchař – číšník, ke 2 úrazům u oboru Pekař a ke 2 úrazům u oboru Řezník – uzenář. Celkové počty úrazů v jednotlivých ročnících se za sledované období postupně snižují.

Výzkumná otázka č. 2: jaké jsou nejčastější druhy úrazů za poslední 3 školní roky na pracovištích odborného výcviku potravinářských učebních oborů SŠHL Frýdlant?

Jak je patrné z tabulky č. 14 z celkového počtu 80 úrazů, k nimž došlo v šetřeném období posledních 3 let (školní roky) na pracovištích potravinářských oborů,

bylo 46 úrazů (58 %) řezné rány způsobené ostrými předměty (zejména noži při nesprávné manipulaci a nedodržení správné techniky krájení při krájení surovin),

13 (16 %) popálenin horních končetin o horká břemena (horké plechy, horké hrnce) z důvodu nesprávného použití ochranných pracovních pomůcek (chňapky),

7 (9 %) opáření končetin (ruce, nohy) zejména o vařící vodu, horkou páru a horký olej při nesprávné manipulaci se strojním vybavení pracovišť (varné kotle, konvektomaty, smažicí pánve, fritézy),

5 (6 %) naražení horních končetin, zejména prstů a zápěstí o pracovní stoly při neopatrném pohybu na pracovištích,

5 (6 %) úrazů dolních končetin z důvodu neopatrné chůze na mokřích podlahách na pracovištích, nerozvážené manipulace s těžkými břemeny (žáci přecenili svoje síly a předmět jim upadl na nohu např. přepravky s masem),

4 (5 %) přiskřípnutí článků prstů při nesprávné manipulaci s pracovními stroji (rohlíkovací stroj, nářezový stroj) a při přenášení těžkých břemen.

10.3 Porovnání výsledků dotazníkového šetření analýzou úrazovosti

Podle výsledků dotazníkového šetření byl nejvyšší počet nesprávných odpovědí uveden u otázek č. 7 (používání ochranných pomůcek), č. 10 (dodržování pracovních řádů), č. 11 (znalost předpisů pro obsluhu strojů), č. 12 (požární ochrana), č. 18 (poskytnutí první pomoci).

Vysoký počet nesprávných odpovědí uvedených v dotazníku zejména žáky 1. a 2. ročníku na otázku č. 7 dokazuje nedostatečné znalosti žáků o používání ochranných pomůcek. Více než 10 nesprávných odpovědí na otázky č. 10, 11 a 12 ukazuje na nedostatky ve znalostech pracovních řádů a bezpečnostních předpisů pro obsluhu strojů. Zejména žáci 1. ročníku nemají dostatečné znalosti pro účinné poskytnutí první pomoci, jak to projeví v odpovědích na otázku č. 18.

Předchozí závěry potvrzuje i vyhodnocení odpovědí podle obtížnosti otázek. Vůbec nejobtížnější otázkou pro žáky byla otázka č. 7 (18 nesprávných odpovědí), která se týkala používání ochranných pomůcek, k obtížnějším patřily ještě otázky č. 10 (13 nesprávných odpovědí) a č. 12 (12 nesprávných odpovědí), které zjišťovaly znalost a dodržování pracovních řádů a otázka č. 18 (13 nesprávných odpovědí) zjišťující znalosti pro poskytování první pomoci.

Vyšší počet nesprávných odpovědí (10 a více) u otázek č. 1 (pojem BOZP) a č. 2 (pozornost věnovaná BOZP) svědčí podle mého názoru o obtížích žáků definovat pojem a o podcenění důležitosti této problematiky v očích žáků.

Ve školním roce 2011/12 došlo při odborném výcviku potravinářských oborů celkem k 20 úrazům, ve školním roce 2012/13 se jejich počet zvýšil o 9, došlo k 29 úrazům a ve školním roce 2013/14 už o 11, došlo tedy k 31 úrazům. Z výsledků analýzy počtu úrazů za sledované období vyplývá, že výraznější vzestup počtu úrazů je patrný mezi 1. a 2. rokem sledovaného období a mírný vzestup pak mezi 2. a 3. rokem. Absolutní počet úrazů v jednotlivých letech sledovaného období přepočtený na počet žáků vykazuje meziroční nárůst o 8 – 10 %.

Zajímavý je závěr hodnocení počtu podle ročníků. Za celé sledované období došlo v 1. ročnících potravinářských oborů celkem k 34 úrazům, ve 2. ročnících celkem k 30 úrazům a ve 3 ročnících celkem k 16 úrazům. Celkové počty úrazů v jednotlivých ročnících ve sledovaném období se tedy postupně snižují.

Jak vyplývá z analýzy druhů úrazů, z celkového počtu 80 úrazů, k nimž došlo za poslední 3 roky na pracovištích potravinářských oborů, byly 46 úrazů (58 %) řezné rány způsobené nesprávnou manipulací s ostrými předměty a nedodržení správné techniky krájení při krájení surovin, 13 (16 %) popáleniny horních končetin o horké plechy a hrnce z důvodu nesprávného použití ochranných pracovních pomůcek (chňapky) a 7 (9 %) opařeniny končetin o vařící vodu, horkou páru a horký olej při nesprávné manipulaci se strojním vybavením pracovišť (varné kotle, konvektomaty, smažicí pánve, fritézy).

Uvedené výsledky dotazníkového šetření znalostí žáků potravinářských oborů o BOZP a PO (nedostatky ve znalostech pracovních řádů a bezpečnostních předpisů pro obsluhu strojů a při používání ochranných pomůcek) do značné míry potvrzuje i provedená analýza dat z knihy úrazů. Poměrně vysoký počet úrazů (66, tj. 83 %) za sledované období tvořily řezné rány, popáleniny a opařeniny způsobené nejen nedostatečným soustředěním

na pracovní úkol a přeceněním sil, ale zejména nedodržováním předepsaných postupů, pracovních řádů a nedostatky v používání ochranných pomůcek.

I když se celkové počty úrazů v jednotlivých ročnících za sledované období snižují pravděpodobně i v důsledku postupného získávání a upevňování pracovních postupů a návyků, je možné konstatovat, že výsledky dotazníkového šetření i sekundární analýzy dat potvrzují souvislost mezi nižší úrovní znalostí žáků v některých oblastech BOZP a PO a nedostatečnou schopností aplikovat teoretické vědomosti v praxi při odborném výcviku, která se vedle nedostatečného soustředění na pracovní činnost a přeceňování sil do značné míry podílí na vzniku úrazů.

11 Závěr praktické části bakalářské práce

Závěr č. 1:

Nejvyšší počet nesprávných odpovědí v dotazníkovém šetření (10 a více) byl u okruhů otázek zaměřených na používání ochranných pomůcek, dodržování pracovních postupů a předpisů k zacházení se stroji, poskytování první pomoci a požární ochrany. Z výsledků dotazníkového šetření dále vyplývá, že pro respondenty byly nejobtížnějšími otázky o požární ochraně a poskytnutí první pomoci.

Doporučená opatření:

1. Seznámit učitele odborného výcviku a žáky potravinářských oborů s výsledky dotazníkového šetření, probrat s nimi jednotlivé otázky dotazníku, věnovat při tom pozornost otázkám č. 1, 2 a s důrazem na praktickou názornost pak otázkám č. 7, 11, 12 a 18.

2. Při vstupních a tematických proškoleních žáků potravinářských oborů minimálně 2 x za rok věnovat pozornost zejména tématům používání ochranných pomůcek (včetně důslednější kontroly používání), dodržování řádu pracoviště, požární ochrany a poskytování první pomoci.

Závěr č. 2:

Na celkovém počtu úrazů za sledované období se z velké části podílejí řezné rány, popáleniny a opařeniny (66, tj. 83 %) způsobené nedodržováním předepsaných pracovních postupů, pracovních řádů a nedostatky v používání ochranných pomůcek.

Doporučená opatření:

1. Zaměřit se při odborném výcviku potravinářských oborů na prevenci úrazovosti zejména při těchto rizikových pracovních činnostech:

Kuchař-číšník - krájení nožem, vytáčení horkých tekutin z varných kotlů (smažicích pánví), otevírání horního víka varných kotlů a smažicích pánví, práce s fritézami, přenášení horkých břemen, manipulace s materiálem a skladování.

Pekař - dělení těsta na poloautomatické děliče, rohlíkový stroj, míchání těsta v hnětači, vyndávání upečeného pečiva na pečicích plechách z etážových pecí.

Řezník-uzenář - obsluha elektrického kutru, obsluha hydraulické plničky, dávkování surovin do míchačky masa.

2. Doporučit vedoucímu učiteli OV pro potravinářské obory věnovat zvýšenou péči podmínkám pro bezpečnou obsluhu strojů:

- vybavit obsluhu strojů a osoby při výrobě a zpracování potravin osobními ochrannými pracovními pomůckami odpovídajícími druhu rizika a kontrolovat jejich používání,

- zajistit odbornou způsobilost obsluhy včetně žáků, tj. zácvik a školení podle návodu výrobce strojů, seznámení s technologickými postupy obsluhy, čištění a údržby,

- označit stroje se zvýšeným rizikem při obsluze varovnými nápisy.

3. Seznámit s výsledky šetření všechny zaměstnance, kteří na pracovištích přicházejí do styku se žáky a požádat je, aby při spolupráci s nimi věnovali pozornost dodržování pracovních řádů, používání ochranných pomůcek a bezpečnosti při zacházení se stroji.

Závěr č. 3

Z vyhodnocení odpovědí poskytování první pomoci v dotazníku vyplývá, že žáci všech učebních oborů mají nedostatky ve znalostech některých druhů zdravotnického materiálu, který náleží do základního vybavení lékárničky na pracovišti odborného výcviku (obinadlo škrtící, sprej na popáleniny, obinadlo elastické, oční kapky, trojcípý šátek, teploměr, vata obvazová, lékařské rukavice, rouška PVC a pinzeta).

Doporučená opatření:

1. Doporučit vedoucímu učiteli odborného výcviku potravinářských oborů proškolení učitelů odborného výcviku v poskytování první pomoci, zejména při nejčastějších druzích úrazů.

2. Doporučit pověřenému pracovníkovi pro oblast BOZP, aby vybavení lékárničky bylo posíleno o zdravotnický materiál na řezné rány, popáleniny a opařeniny.

Závěr č. 4

Z vyhodnocení odpovědí na otevřené otázky vyplývá, že žáci učebního oboru kuchař – číšník, mají nedostatky ve znalostech předepsaného pracovního oblečení pro číšníka - servírku, několik žáků učebního oboru pekař neuvedlo z pracovního oblečení zástěru bílou a žáci učebního oboru řezník - uzenář řeznickou ochrannou zástěru (kovovou). U požadavků na osobní hygienu mají dívky problémy s líčením, úpravou nehtů a nošením šperků či piercingu, chlapci s oholením.

Doporučené opatření

1. Věnovat zvýšenou pozornost náležitostem a čistotě předepsaného pracovního oblečení pro odborný výcvik potravinářských oborů a požadavkům na úpravu zevnějšku žáků a provádět v této oblasti důslednější kontrolu.

12 Závěr

V teoretické části práce jsem stručně popsal obecnou problematiku BOZP, nastínil její historii, současnost i jednotlivé oblasti BOZP, které se bezprostředně dotýkají odborného výcviku, zejména hygienu práce, ochranné pracovní pomůcky a požární ochranu. Dále jsem shromáždil a utřídil důležité právní předpisy pro oblast bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany. V samostatných kapitolách jsem stručně vyložil problematiku BOZP ve vztahu k výchově a vzdělávání žáků zejména při odborném výcviku a charakterizoval školu a potravinářské obory, kterých se týká praktická část práce.

V praktické části práce jsem provedl dotazníkové šetření mezi žáky potravinářských oborů kuchař - číšník, pekař a řezník - uzenář na SŠHL ve Frýdlantu, a zjistil tak úroveň jejich teoretických znalostí o problematice BOZP a PO. Nejvyšší počet nesprávných odpovědí se týkal okruhů otázek zaměřených na používání ochranných pomůcek, dodržování pracovních řádů, znalosti předpisů při práci se stroji, požární ochrany a poskytnutí první pomoci. Výsledky šetření zčásti potvrdily předpoklad, že žáci vyšších ročníků mají vzhledem k opakovanému školení a delší praxi větší teoretické znalosti o problematice BOZP a PO a zcela potvrdily další předpoklad, že rozdíly ve znalostech mezi žáky potravinářských oborů budou zanedbatelné.

Jak také ukázaly výsledky dotazníkového šetření, nejobtížnějšími otázkami pro respondenty byly otázky zaměřené na požární ochranu a na poskytnutí první pomoci. Předpoklad, že nejobtížnějším úkolem bude definovat pojem BOZP - už vzhledem k obtížnosti definovat jakýkoliv pojem a nejsnadnější otázkou vyjmenovat předepsané pracovní oblečení pro odborný výcvik - žáci ho pravidelně používají, se nepotvrdil.

Z vyhodnocení odpovědí na otevřené otázky vyplývá, že žáci mají dílčí nedostatky ve znalostech předepsaného pracovního oblečení a u hygienických požadavků pak dívky problémy s líčením, úpravou nehtů a nošením šperků či piercingu, chlapci s oholením.

Následnou analýzou dat z knihy úrazů za období posledních 3 let jsem si ověřoval, jak jsou teoretické znalosti o problematice BOZP dodržovány v praxi při odborném výcviku. Z celkového počtu 80 úrazů, k nimž došlo ve sledovaném období u žáků potravinářských oborů, tvořily více než tři čtvrtiny úrazů řezné rány způsobené ostrými předměty, popáleniny horních končetin o horká břemena a opaření končetin vařící vodou

nebo olejem. Vedle přecenění sil a nesoustředění na pracovní úkol bylo příčinou těchto úrazů nedodržení pracovních řádů a předpisů při zacházení se stroji a nedostatky v používání ochranných pomůcek, tedy vesměs stejné příčiny jako okruhy otázek, které dopadly nejhůře i v šetření úrovně teoretických znalostí.

Porovnáním výsledků dotazníkového šetření a analýzy dat z knihy úrazů jsem došel k závěrům, které svědčí o tom, že existuje prokazatelná souvislost mezi teoretickými znalostmi žáků o BOZP a PO a počtem a druhy úrazů na pracovišti potravinářských oborů SŠHL Frýdlant.

Z těchto závěrů vyplývají doporučená opatření k prevenci úrazů, s nimiž budou seznámeni žáci potravinářských oborů, učitelé odborného výcviku potravinářských oborů a další zodpovědní pracovníci školy.

13 Seznam použitých informačních zdrojů

DANDOVÁ, Eva. 2008. Bezpečnost a ochrana zdraví dětí ve školách. Vyd. 1. Praha: ASPI. 2008, 172 s., ISBN 978-80-7357-373-7.

HANUŠOVÁ, Jaroslava. 2007. Zásady laické první pomoci. Vyd. 1. Praha: Vzdělávací institut ochrany dětí. 28 s. ISBN 978-80-86991-03-0.

Informace o SŠHL Frýdlant na www.sshlfrydlant.cz .

KUTÝ, Jan. 2001. Bezpečnostní pravidla činností s dětmi a mládeží. Vyd. 3. Praha: Sdružení mladých ochránců přírody ČSOP. 92 s. ISBN 80-238-8160-4.

Metodický pokyn k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních zřizovaných MŠMT, č. j. 37 014/2005, věstník MŠMT, sešit 2/2006.

Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., v platném a účinném znění, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí.

Nařízení vlády č. 21/2003 Sb., v platném a účinném znění, kterým se stanoví technické požadavky na osobní ochranné prostředky.

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., v platném a účinném znění, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

NEUGEBAUER, Tomáš. 2010. Průvodce problematikou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci 2/2010. Vyd. 1. Praha: Průvodce extra. 80 s. ISBN 978- 80-86140-62-9.

Provozní řád školní kuchyně a potravinářských pracovišť, SŠHL Frýdlant, 2013.

ROMANĚNKO, Jan a kol. 2008. *Legislativa BOZP ve školství: kompletní přehled, úplná dokumentace, výklady, příklady pro praxi, bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve školství, BOZ dětí, žáků a studentů, požární ochrana ve školství, spisová služba ve školství*. Praha: Soudy. 403 s. ISBN 978-80-86846-26-2.

RUDOLF, Ladislav. 2013. BOZP ve školských zařízeních. Vyd. 1. Ostrava: Ostravská univerzita. 78 s. ISBN 978-80-7464-374-3.

Řád odborného výcviku, SŠHL Frýdlant, 2013.

Řád kuchyně, SŠHL Frýdlant: 2013.

Řád učebny odborného výcviku, SŠHL Frýdlant: 2013.

ŠENK, Zdeněk. 2012. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. Vyd. 2. Praha: Anag. 312 s. ISBN 978-80-7263-737-9.

Školní řád, SŠHL Frýdlant: 2013.

ŠVP pro učební obor Kuchař-číšník 65-51-H/01. SŠHL Frýdlant: 2009.

ŠVP pro učební obor Pekař 29-53-H/01. SŠHL Frýdlant: 2009.

ŠVP pro učební obor Řezník – uzenář 29-56-H/01. SŠHL Frýdlant: 2009.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., v platném a účinném znění, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 13/2005 Sb., v platném a účinném znění, o středním vzdělávání a vzdělávání na konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 64/2005 Sb., o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném a účinném znění.

Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném a účinném znění.

Zákon č. 309/2006 Sb., upravující další požadavky BOZP v pracovněprávních vztazích, v platném a účinném znění.

14 Seznam příloh:

Příloha 1 - formulář o záznamu úrazu dítěte, žáka, studenta

Příloha 2 - ukázka listu z knihy školních úrazů

Příloha 3 - učební plány oboru Kuchař-číšník, Pekař, Řezník-uzenář

Příloha 4 - formulář dotazníku

Příloha 5 - ukázky vyplněných dotazníků žáky učebního oboru Kuchař-číšník, Pekař a Řezník-uzenář

Příloha 1 - formulář o záznamu úrazu dítěte, žáka, studenta

Právnícká osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení (název, sídlo, IČ) :		ZÁZNAM O ÚRAZU (DÍTĚTE, ŽÁKA, STUDENTA)	
Škola, školské zařízení (např. ZŠ, SŠ):			
		Pořadové číslo záznamu o úrazu/školní rok	
Zdravotní pojišťovna zraněného:		Byl záznam vyhotoven na žádost ?	
1.	Jméno, popř. jména, a příjmení zraněného:	Datum narození zraněného:	
	Adresa místa trvalého pobytu zraněného:	Třída, ročník zraněného:	
2.	Jméno, popř. jména, příjmení a adresa místa trvalého pobytu zákonného zástupce zraněného (u nezletilých):		
	Kdy a jak byl zákonný zástupce vyrozuměn:		
3.	Hodina den měsíc rok vzniku úrazu Místo, kde k úrazu došlo		
	Zraněná část těla		
	Zdravotnické zařízení, kde byl zraněný ošetřen, léčen:		
4.	Šlo o úraz smrtelný ? Datum úmrtí		
5.	Popis události: Druh činnosti : 1/ vyučovací hodina 2/ přestávka 3/ praktické vyučování nebo praktická příprava 4/ pěstitelské práce, praktické činnosti a dílny 5/ tělesná výchova 6/ školní výlet 7/ sportovní akce a soutěže 8/ kurzy plavání, lyžování a sportovně-turistické kurzy 9/ jiné činnosti		Popis činnosti: Předpokládaná příčina úrazu: Preventivní opatření:
	Jméno a funkce osoby vykonávající dohled v době úrazu?		
7.	Byl úraz způsoben nebo ovlivněn jinou osobou (jméno, popř. jména, příjmení, adresa místa trvalého pobytu této osoby) či vznikl následkem spolupůsobení přírodních živlů nebo zvířat?		
Podpis zraněného (umožňuje-li to jeho stav):		Datum sepsání záznamu o úrazu:	
Jméno, popř. jména, příjmení a podpisy svědků (též zaměstnance, který vykonával dohled):		Podpis vedoucího zaměstnance, razítko	
8.	Místo pro další záznamy:		

Zdroj: Formulář pro úrazy žáků, SŠHL Frýdlant

Příloha 2 - ukázka listu z knihy školních úrazů

Číslo stránky:						
Pořadové číslo úrazu	Jméno, příjmení a datum narození zraněného	Popis úrazu	Popis události, při které k úrazu došlo, včetně údaje o datu a místě události	Zda a kým byl úraz ošetřen	Podpis zaměstnance, který provedl zápis do knihy úrazů	Další údaje pokud jsou potřebné k sepsání záznamu o úrazu

Zdroj: Kniha školních úrazů, SŠHL Frýdlant

Příloha 3 - učební plány oboru Kuchař-číšník, Pekař, Řezník-uzenář**Tabulka č. 15:** Učební plán 65-51-H/01 Kuchař - číšník

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura (Čj)	1,5	1,5	2	5
Německý jazyk I. / anglický jazyk I.	2	2	2	6
Německý jazyk II. / anglický jazyk II.	-	2	2	4
Občanská nauka (On)	1	0,5	0,5	2
Základy přírodních věd				
Chemie (Ch)	1,5	-	-	1,5
Ekologie (Ekg)	0,5	-	-	0,5
Biologie (Bio)	0,5	-	-	0,5
Fyzika (Fy)	-	0,5	-	0,5
Matematika (Ma)	1	1	1	3
Tělesná výchova (Tv)	1	1	1	3
Informační a komunik. technolog. (ICT)	-	1,5	1,5	3
Administrativa (Adm)	1,5	-	-	1,5
Ekonomika (Ek)	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa (Výž)	1,5	1	1	3,5
Technologie (Te)	1	1,5	1,5	4
Stolničení (Sto)	1	1	1	3
Teorie – celkem	15	15	15	45
Odborný výcvik (Ov)	17	17	17	51
Celkem	32	32	32	96

(Zdroj: SŠHL Frýdlant: ŠVP pro učební obor Kuchař - číšník)

Tabulka č. 16: Učební plán 29-53-H/01 Pekař

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura (Čj)	1,5	1,5	2	5
Německý jazyk / anglický jazyk (Nj/Aj)	2	2	2	6
Občanská nauka (On)	1	0,5	0,5	2
Základy přírodních věd				
Chemie (Ch)	1,5	-	-	1,5
Ekologie (Ekg)	0,5	-	-	0,5
Biologie (Bio)	0,5	-	-	0,5
Fyzika (Fy)	-	0,5	-	0,5
Matematika (Ma)	1	1	1	3
Tělesná výchova (Tv)	1	1	1	3
Informační a komunik. technolog. (ICT)	-	1,5	1,5	3
Ekonomika (Ek)	-	1,5	1,5	3
Technologie (Te)	2	2,5	2,5	7
Suroviny (Sur)	2	1,5	1,5	5
Stroje a zařízení (SZ)	1,5	1	1	3,5
Teorie – celkem	14,5	14,5	14,5	43,5
Odborný výcvik (Ov)	17,5	17,5	17,5	52,5
Celkem	32	32	32	96

(Zdroj: SŠHL Frýdlant: ŠVP pro učební obor Pekař)

Tabulka č. 17: Učební plán 29-56-H/01 Řezník – uzenář

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura (Čj)	1,5	1,5	2	5
Německý jazyk / anglický jazyk (Nj/Aj)	2	2	2	6
Občanská nauka (On)	1	0,5	0,5	2
Základy přírodních věd				
Chemie (Ch)	1,5	-	-	1,5
Ekologie (Ekg)	0,5	-	-	0,5
Biologie (Bio)	0,5	-	-	0,5
Fyzika (Fy)	-	0,5	-	0,5
Matematika (Ma)	1	1	1	3
Tělesná výchova (Tv)	1	1	1	3
Informační a komunik. technolog. (ICT)	-	1,5	1,5	3
Ekonomika (Ek)	-	1,5	1,5	3
Aplikovaná biologie (ABio)	2	1	-	3
Technologie (Te)	3,5	3	3	9,5
Výživa (Výž)	-	-	1	1
Obchodní provoz (ObP)	-	1	1	2
Teorie – celkem	14,5	14,5	14,5	43,5
Odborný výcvik (Ov)	17,5	17,5	17,5	52,5
Celkem	32	32	32	96

(Zdroj: SŠHL Frýdlant: ŠVP pro učební obor Řezník - uzenář)

Příloha 4 - formulář dotazníku

DOTAZNÍK

Průzkum znalostí žáku SŠHL Frýdlant (potravinářské obory) z BOZP. Tento dotazník je součástí bakalářské práce na téma „Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti odborného výcviku SOU“. Dotazník je anonymní a jeho výsledky poslouží výhradně k výzkumným účelům a nebudou předávány nikomu nepovolanému popřípadě nějak zneužity.

Josef Solnický (UOV kuchař – číšník)

Správnou odpověď označ, popřípadě stručně odpověz u otevřených otázek.

Pohlaví studenta: ☐ muž ☐ žena

Ročník : ☐ 1. ročník ☐ 2. ročník ☐ 3. ročník

Učební obor: ☐ kuchař – číšník ☐ pekař ☐ řezník - uzenář

1. Víš co znamená pojem bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá?

☐ ano, uveď

☐ ne ☐ nevím

2. Věnuje se na odborném výcviku (OV) dostatečná pozornost na dodržování zásad BOZP?

☐ ano ☐ ne ☐ jen někdy

3. Při práci v potravinářském provozu se musí žák podrobit lékařské prohlídce, po které mu

bude vystaven

☐ odkovací průkaz ☐ zdravotní průkaz ☐ lékařská žádanka

4. Vypiš předepsané pracovní oblečení, ve kterém musíš chodit na pracoviště OV.

.....

.....

.....

5. Stane-li se ti úraz na OV jsi povinen toto nahlásit:

☐ spoluzákovi ☐ učitelé OV ☐ necháš si to pro sebe
☐ jiná možnost, uveď

6. Při práci s nožem (zejména při krájení):

☐ se bavíme se spoluzáky ☐ soustředíme se na práci
☐ hrajeme si s nožem (ohrožujeme spoluzáky)

7. Jak se zachováš při přenášení těžkých a horkých břemen ?

.....

.....

8. Stroje, přístroje a zařízení v kuchyni:

☐ mužeš používat vždy
☐ používáš jen pokud jsi byl na nich řádně proškolen
☐ vyhýbáš se jim
☐ jiná možnost, uveď

9. Pokud zjistíš závadu na elektrickém přístroji:

☐ nebudíš tomu věnovat pozornost
☐ pokusíš se ji opravit
☐ nahlásíš okamžitě učitelé OV
☐ jiná možnost, uveď

10. Na pracovišti OV je přísný zákaz požívání – doplň

.....

.....

11. Dotýkat se strojů při práci, které mají pohyblivé ústrojí (šlehače, mlýnky na maso,

krájíče,)

☐ je povoleno ☐ je přísně zakázáno ☐ záleží na uvážení obsluhy
☐ jiná možnost, uveď

12. Pokud zjistíš unik plynu jak se zachováš?

- ☐ ignoruješ to
- ☐ uzavřeš hlavní uzávěr a nahlásiš to učitelovi OV
- ☐ uzavřeš hlavní uzávěr, otevřeš okna a nahlásiš to učitelovi OV
- ☐ jiná možnost, uveď

13. Po ukončení přidělené práce jsi povinen:

- ☐ opustit pracovní místo
- ☐ uklidit si a uvést do pořádku své pracoviště
- ☐ budeš čekat na novou práci
- ☐ jiná možnost, uveď

14. Při přenášení nožů a ostrých předmětů neseme:

- ☐ hrotem dopředu ☐ hrotem k zemi (podél těla) ☐ hrotem nahoru
- ☐ jiná možnost, uveď

15. Výjmenuj pět náležitostí na osobní hygienu, které musíš splnit před vstupem na

pracoviště OV.

.....

16. Při práci s potravinami, které používáš k dalšímu zpracování musíš kontrolovat:

- ☐ odkud pochází
- ☐ jejich kvalitu, vzhled a trvanlivost
- ☐ jejich cenu
- ☐ jiná možnost, uveď

17. V areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál je přísně zakázáno:

- ☐ konzumovat potraviny
- ☐ požívat alkoholické nápoje, návykové látky a kouřit
- ☐ diskutovat se spolužáky a učiteli
- ☐ jiná možnost, uveď

18. Při krvácení z nosu postiženému:

- ☐ zakloníme hlavu
- ☐ ucpeme nos
- ☐ předkloníme hlavu a za krk dáme studený obklad
- ☐ jiná možnost, uveď

19. Výjmenujte 5 ks zdravotnického materiálu, které náleží do základního vybavení

lékárničky na pracovišti OV:

.....

20. Při spozorování požáru zavolaš hasiče na číslo:

- ☐ 155 ☐ 150 ☐ 158

Prostor pro Vaše náměty a komentáře

.....

Děkuji za vyplnění dotazníku.

Příloha 5 - ukázka dotazníku vyplněného žákem učebního oboru kuchař-číšník

DOTAZNÍK	
<p>Průzkum znalostí žáků SŠHL Frýdlant (potravinářské obory) z BOZP. Tento dotazník je součástí bakalářské práce na téma „Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti odborného výcviku SOU“.</p> <p>Dotazník je anonymní a jeho výsledky poslouží výhradně k výzkumným účelům a nebudou předávány nikomu nepovolanému popřípadě nějak zneužity.</p>	
<p>Josef Solnický (UOV kuchař – číšník)</p>	
<p>Správnou odpověď označ, popřípadě stručně odpověz u otevřených otázek.</p>	
<p>Pohlaví studenta:</p> <p><input type="checkbox"/> muž <input checked="" type="checkbox"/> žena</p>	
<p>Ročník:</p> <p><input type="checkbox"/> 1. ročník <input type="checkbox"/> 2. ročník <input checked="" type="checkbox"/> 3. ročník</p>	
<p>Učební obor:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> kuchař – číšník <input type="checkbox"/> pekař <input type="checkbox"/> řezník - uzenář</p>	
<p>1. Víš co znamená pojem bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ano, uveď <i>pracovní podmínky, bezpečnost při práci a pracovním prostředím, používání</i></p> <p><input type="checkbox"/> ne <input type="checkbox"/> nevím</p>	
<p>2. Věnuje se na odborném výcviku (OV) dostatečná pozornost na dodržování zásad BOZP?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ano <input type="checkbox"/> ne <input type="checkbox"/> jen někdy</p>	
<p>3. Při práci v potravinářském provozu se musí žák podrobit lékařské prohlídce, po které mu bude vystaven</p> <p><input type="checkbox"/> očkovací průkaz <input checked="" type="checkbox"/> zdravotní průkaz <input type="checkbox"/> lékařská žádanka</p>	
<p>4. Vypiš předepsané pracovní oblečení, ve kterém musí chodit na pracovišti OV.</p> <p><i>- pokrývka hlavy, triko, náčeka, kalhoty, boty s protišlipovou podrážkou, bílá halenka, černá sukně</i></p>	
<p>5. Stane-li se ti úraz na OV jsi povinen toto nahlásit:</p> <p><input type="checkbox"/> spolužákovi <input checked="" type="checkbox"/> učiteli OV <input type="checkbox"/> necháš si to pro sebe</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	
<p>6. Při práci s nožem (zejména při krájení):</p> <p><input type="checkbox"/> se bavíme se spolužáky <input checked="" type="checkbox"/> soustředíme se na práci</p> <p><input type="checkbox"/> hrájeme si s nožem (ohrožujeme spolužáky)</p>	
<p>7. Jak se zachováš při přenášení těžkých a horkých břemen ?</p> <p><i>pořádám o pomoc spolužáků nebo učitele OV (používám ochranné pomůcky - Chrápky)</i></p>	
<p>8. Stroje, přístroje a zařízení v kuchyni:</p> <p><input type="checkbox"/> mužeš používat vždy <input checked="" type="checkbox"/> používáš jen pokud jsi byl na nich řádně proškolen</p> <p><input type="checkbox"/> vyhýbáš se jim <input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	
<p>9. Pokud zjistíš závadu na elektrickém přístroji:</p> <p><input type="checkbox"/> nebuděš tomu věnovat pozornost <input type="checkbox"/> pokusíš se ji opravit</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> nahlásíš okamžitě učiteli OV <input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	
<p>10. Na pracovišti OV je přísný zákaz kouření – doplň</p> <p><i>alkoholické nápoje, uvařené potraviny, cigarety</i></p>	
<p>11. Dotýkat se strojů při práci, které mají pohyblivé ústrojí (šlehače, mlýnky na maso, krájíče, ...)</p> <p><input type="checkbox"/> je povoleno <input checked="" type="checkbox"/> je přísně zakázáno <input type="checkbox"/> záleží na uvážení obsluhy</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	

12. Pokud zjistíš unik plynu jak se zachováš?

- ☐ ignoruješ to
- ☐ uzavřeš hlavní uzávěr a nablížíš to učitelovi OV
- ☒ uzavřeš hlavní uzávěr, otevřeš okna a nablížíš to učitelovi OV
- ☐ jiná možnost, uveď

13. Po ukončení přidělené práce jsi povinnen:

- ☐ opustit pracovní místo
- ☒ uklidit si a uvést do pořádku své pracoviště
- ☐ budete čekat na novou práci
- ☐ jiná možnost, uveďte

14. Při přenášení nožů a ostrých předmětů neseme:

- ☐ laretem dopředu
- ☒ hrotem k zemi (podél těla)
- ☐ hrotem nahoru
- jiná možnost, uveď

15. Vymenuj pět náležitostí na osobní hygienu, které musí splnit před vstupem na pracoviště OV. umýt si ruce, umalovat

pracovník OV: umyt si ruce, umytokovance, umyt
seprané hlavy, umyt ruce, umyté spod.
pobytka hlavy, umyté

16. Při práci s potravinami, které používáš k dalšímu zpracování musíš kontrolovat:

- ☐ odkud pochází
- ☒ jejich kvalitu, vzhled a trvanlivost
- ☐ jejich cenu
- ☐ jiné možnosti, uved'

17. V areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál je přísně zakázáno:

- ☐ kouzelnovat potraviny
- ☒ pít alkoholické nápoje, návykové látky a kouřit
- ☐ diskutovat se spolužáky a učiteli
- ☐ jiná možnost, uveď

3

18. Při krvácení z nosu postiženému:

- ☐ zakloníme hlavu
- ☐ ucpejme nos
- ☒ předkloníme hlavu a za krk dáme studený obklad
- ☐ jiná možnost „uveď“

19. Výmenujte 5 ks zdravotnického materiálu, které náleží do základního vybavení

Lékařnický na pracovosti OV:

[illegible]

20. Při spozorování požáru zavolaš hasiče na číslo:

- 155 ✕ 150 □ 158

Prostor pro Vaše náměty a komentáře

via efekt na koubeky sledovat!
ochranu pravek povine

Děkuji za vyplnění dotazníku.

4

DOTAZNÍK

Průzkum znalostí žáků SŠHL Frýdlant (potravinářské obory) z BOZP. Tento dotazník je součástí bakalářské práce na téma „Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti odborného učiliště“.

Josef Solnický (UOV kuchař – číšník)

Správnou odpověď označ, popřípadě stručně odpověz u otevřených otázek.

Pohlaví studenta: ☐ muž ☒ žena

Ročník : ☒ 1. ročník ☐ 2. ročník

Učební obor: ☐ kuchař – číšník ☒ pekař ☐

1. Víš co znamená pojem bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá?

10 ano, uveč... občaninima pomoć, občanima a bez pomoći
ni pacij. ne daju sebiti. uvek. O!!

☐ nc ☐ nevfm

2. Věnuje se na odborném výcviku (OV) dostatečná pozornost na dodržování zásad BOZP?

☒ ano ☐ ne ☐ jen někdy

3. Při práci v potravinářském provozu se musí žák podrobit lékařské prohlídce, po které mu

bude vystaven

☐ očkovací průkaz

4. Vypiš předepsané pracovní oblečení, ve kterém musíš chodit na pracoviště OV.

...the mass about in practice. Of
...the people, like milk, like honey, and honey, like,
...the people about, like honey

✓

5. Stane-li se ti úraz na OV jsi povinnen toto nahlásit:

☐ spolužákovi

☒ učitelé OV

☐ necháš si to pro sebe

☐ jiná možnost, uveďte

6. Při práci s nožem (zejména při krájení):

☐ se bavíme se spolužáky

☐ hrajeme si s nožem (obrožujeme spolužáky)

7. Jak se zachováš při přenášení těžkých a horkých břemen ?

Vždy používejte alespoň vedlejší ochrannou pomůcku (P-škrabku)

8. Stroje, přístroje a zařízení v kuchyni:

☐ můžeš používat vždy

☒ používáš jen pokud jsi byl na nich řádně proškolen

☐ vyhýbáš se jim

jiná možnost, uved'.

9. Pokud zjistíš závadu na elektrickém přístroji:

☐ nebudeš tomu věnovat pozornost

☐ pokusiš se ji opravit

X nahlásiš okamžitě učiteli OV

☐ jiná možnost, uved' . . .

10. Na pracovišti OV je přísný zákaz požívání – doplň

nitrofurantoin, chlorhexidine mouthwash, ciprofloxacin

11. Dotýkat se strojů při práci, které mají pohyblivé ústrojí (šlehače, mlýnky na maso, kráječe, ...)

☐ je povoleno

☒ je přísně zakázáno

☐ záleží na uvážení obsluhy

□ jiná možnost, uveď .

2

<p>12. Pokud zjistíš unik plynu jak se zachováš?</p> <p><input type="checkbox"/> ignoruješ to</p> <p><input type="checkbox"/> uzavřeš hlavní uzavěr a nablížíš to učitelé OV</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> uzavřeš hlavní uzavěr, otevřeš okna a nahlásíš to učitelé OV</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>18. Při krvácení z nosu postiženému:</p> <p><input type="checkbox"/> zakloníme hlavu</p> <p><input type="checkbox"/> ucpeme nos</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> předkloníme hlavu a za krk dáme studený obklad</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>
<p>13. Po ukončení přidělené práce jsi povinen:</p> <p><input type="checkbox"/> opustit pracovní místo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> uklidit si a uvést do pořádku své pracoviště</p> <p><input type="checkbox"/> budeš čekat na novou práci</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>19. Výjmenujte 5 ks zdravotnického materiálu, které náleží do základního vybavení</p> <p>lékárničky na pracovišti OV: <u>obrázky, dezinfekce, náplast, šedá dimadlon,</u> <u>mr. rohožka, parabond</u></p>
<p>14. Při přenašení nožů a ostrých předmětů neseme:</p> <p><input type="checkbox"/> hrotem dopředu</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> hrotem k zemi (podél těla)</p> <p><input type="checkbox"/> hrotem nahoru</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>20. Při spozorování požáru zavoleáš hasiče na číslo:</p> <p><input type="checkbox"/> 155</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 150</p> <p><input type="checkbox"/> 158</p>
<p>15. Výjmenuj pět náležitostí na osobní hygienu, které musíš splnit před vstupem na pracoviště OV.</p> <p><u>umýt si ruce, dezinfekce, náplast, šedá dimadlon,</u> <u>mr. rohožka, parabond, bílý rohožek, bílý rohožek,</u> <u>čistě pracovní oblečení,</u></p>	<p>Prostor pro Vaše náměty a komentáře</p> <p><u>bez komentáře</u></p>
<p>16. Při práci s potravinami, které používáš k dalšímu zpracování musíš kontrolovat:</p> <p><input type="checkbox"/> odkud pochází</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> jejich kvalitu, vzhled a trvanlivost</p> <p><input type="checkbox"/> jejich cenu</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>Děkuji za vyplnění dotazníku.</p>
<p>17. V areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál je přísně zakázáno:</p> <p><input type="checkbox"/> konzumovat potraviny</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> požívat alkoholické nápoje, návykové látky a kouřit</p> <p><input type="checkbox"/> diskutovat se spolužáky a učiteli</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>4</p>

Ukázka dotazníku vyplněného žákem učebního oboru řezník-uzenář

DOTAZNÍK

Průzkum znalostí žáků SŠHL Frýdlant (potravinářské obory) z BOZP. Tento dotazník je součástí bakalářské práce na téma „Analýza znalostí studentů z BOZP na vybraném pracovišti odborného výcviku SOU“. Dotazník je anonymní a jeho výsledky poslouží výhradně k výzkumným účelům a nebudou předávány nikomu nepovolanému popřípadě nějak zneužity.

Josef Šolnický (UOV kuchař – číšník)

Správnou odpověď označ, popřípadě stručně odpověz u otevřených otázek.

Pohlaví studenta: ☒ muž ☐ žena

Ročník: ☐ 1. ročník ☒ 2. ročník ☐ 3. ročník

Učební obor: ☐ kuchař – číšník ☐ pekař ☒ řezník - uzenář

1. Víš co znamená pojem bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá?

☒ ano, uved *bezpečnost je ochrana zdraví při práci (BOZP) a čím se zabývá? Moci a ochrana zdraví při práci.*

☐ ne ☐ nevím

2. Věnuje se na odborném výcviku (OV) dostatečná pozornost na dodržování zásad BOZP?

☒ ano ☐ ne ☐ jen někdy

3. Při práci v potravinářském provozu se musí žák podrobit lékařské prohlídce, po které mu bude vystaven

☐ očkovací průkaz ☒ zdravotní průkaz ☐ lékařská žádanka

4. Vypiš předepsané pracovní oblečení, ve kterém musí chodit na pracovišti OV.

Bílý kabát, rukavice, vlněná čepice, PEHO, boty, bílé kalhoty, vlněná ponožka, pracovní šavová, vlněná čepice, boty.

1

5. Stane-li se ti úraz na OV jsi povinen toto nahlásit:

☐ spolužákovi ☒ učitel OV ☐ nechaš si to pro sebe

☐ jiná možnost, uveď

6. Při práci s nožem (zejména při krájení):

☐ se bavíme se spolužáky ☒ soustředíme se na práci

☐ hrájeme si s nožem (ohrožujeme spolužáky)

7. Jak se zachováš při přenášení těžkých a borkých břemen ?

Považuji je za příliš těžké a borké, ne přenáším, ale požádám učitele o pomoc, pomůže mi s tím.

8. Stroje, přístroje a zařízení v kuchyni:

☐ můžeš používat vždy

☒ používáš jen pokud jsi byl na nich řádně proškolen

☐ vyhýbáš se jim

☐ jiná možnost, uveď

9. Pokud zjistíš závadu na elektrickém přístroji:

☐ nebudeš tomu věnovat pozornost

☐ pokusíš se ji opravit

☒ nahlášíš okamžitě učitel OV

☐ jiná možnost, uveď

10. Na pracovišti OV je přísný zákaz požívání – doplň

alkoholické nápoje, cigarety, návykové látky, mobilní telefon

11. Dotýkat se strojů při práci, které mají pohyblivé ústrojí (šlehače, mlýnky na maso, kráječe,)

☐ je povoleno ☒ je přísně zakázáno ☐ záleží na uvážení obsluhy

☐ jiná možnost, uveď

2

<p>12. Pokud zjistíš unik plynu jak se zachováš?</p> <p><input type="checkbox"/> ignoruješ to</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> uzavřeš hlavní uzavěr a nahlásiš to učitelé OV</p> <p><input type="checkbox"/> uzavřeš hlavní uzavěr, otevřeš okna a nahlásiš to učitelé OV</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>18. Při krvácení z nosu postříženému:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> zakloníme hlavu</p> <p><input type="checkbox"/> ucpejeme nos</p> <p><input type="checkbox"/> předkloníme hlavu a za krk dáme studený obklad</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>
<p>13. Po ukončení přidělené práce jsi povinen:</p> <p><input type="checkbox"/> opustit pracovní místo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> uklidit si a uvést do pořádku své pracoviště</p> <p><input type="checkbox"/> budeš čekat na novou práci</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>19. Vymenujte 5 ks zdravotnického materiálu, které náleží do základního vybavení</p> <p>lékárničky na pracovišti OV:</p> <p><i>Na / nos, dešinfekce, abno, alu, roslor, rúšky, kapačky, pískar</i></p>
<p>14. Při přenašení noží a ostrých předmětů neseme:</p> <p><input type="checkbox"/> hrotem dopředu</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> hrotem k zemi (podél těla)</p> <p><input type="checkbox"/> hrotem nahoru</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>	<p>20. Při spozorování požáru zavolaš hasiče na číslo:</p> <p><input type="checkbox"/> 155</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 150</p> <p><input type="checkbox"/> 158</p> <p>Prostor pro Vaše náměty a komentáře</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>15. Vymenuj pět náležitostí na osobní hygienu, které musíš splnit před vstupem na pracoviště OV</p> <p><i>Umýt si ruce, čisti si zuby, obléci si oblečení, obléci si rúšku, používat ochrannou masku, nevíš, si klobouk, ochalme</i></p>	<p>16. Při práci s potravinami, které používáš k dalšímu zpracování musíš kontrolovat:</p> <p><input type="checkbox"/> odkud pochází</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> jejich kvalitu, vzhled a trvanlivost</p> <p><input type="checkbox"/> jejich cenu</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p> <p>17. V areálu školy a na akcích pořádaných školou mimo areál je přísně zakázáno:</p> <p><input type="checkbox"/> konzumovat potraviny</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> požívat alkoholické nápoje, návykové látky a kouřit</p> <p><input type="checkbox"/> diskutovat se spolužáky a učiteli</p> <p><input type="checkbox"/> jiná možnost, uveď</p>

Děkuji za vyplnění dotazníku.